|  |
| --- |
| **《食品工艺学》参考书目和考试大纲** |
| **参考书目：食品工艺学（第二版），夏文水，中国轻工业出版社，2014**  **★ 重点考核章节**  **第一章 食品的成分及其加工特性**  第一节 食品的加工概念**★**  一． 食物与食品  二． 加工工艺  三． 食品加工工业  第二节 食品加工原料的特性和要求**★**  一． 食品原料主要组成  二． 影响原料加工的因素  三． 食品原料的储藏与保鲜  第三节 食品的质量因素及其控制**★**  一． 食品的质量因素  二． 变质的影响因素  三． 食品加工的原则  第四节 食品工业的发展及其前景  第五节 食品工艺学的主要研究范围内容  **第二章 热冷处理加工原理**  第一节 热加工原理**★**  一． 罐头食品的腐败及腐败菌  二． 微生物的耐热性  三． 酶的耐热性  四． 热加工对食品品质的影响  五． 热加工时间的推算  六． 罐头食品的一般加工工艺流程  第二节 热烫  一． 热烫的目的和影响因素  二． 热烫方法  第三节 巴氏杀菌  一． 巴氏杀菌的目的  二． 包装产品的巴氏杀菌方法  三． 未包装产品的巴氏杀菌方法  第四节 商业杀菌工艺  一. 包装食品的高温杀菌  二. 超高温杀菌  三. 微波杀菌  四. 高压杀菌  五. 其他杀菌方法 |
| 四. 高压杀菌  五. 其他杀菌方法  **第三章 脱水处理加工原理**  第一节 食品干藏原理**★**          一． 水分活度对食品的影响          二． 食品的干藏原理     第二节 食品干制的基本原理**★**          一． 干制机制          二． 干制过程特性          三． 影响干制的因素          四． 合理选用干制工艺条件     第三节 干制对食品品质的影响          一． 干制过程食品的主要变化          二． 干制品的复原性和复水性          三． 食品的干制方法的选择      第四节 食品的干制方法**★**          一． 空气对流干燥          二． 接触干燥          三． 真空干燥          四． 冷冻干燥          五． 干燥方法的发展      第五节 干制品的包装和贮藏          一． 包装前干制品的预处理          二． 干制品的包装          三． 干制品的贮藏  **第四章 腌渍与烟熏处理加工原理**  第一节 食品的腌渍加工**★**  一． 腌渍类型  二． 腌渍加工的理论基础  三． 生物组织的扩散和渗透现象  四． 腌渍对食品品质的影响  第二节 烟熏加工**★**  一. 烟熏目的  二. 烟熏加工的原理  三. 烟熏工艺  四. 烟熏的方法  五.  液态烟熏制剂     第三节 半干半湿食品  **第五章 发酵加工原理**  一. 发酵的概念以及重要的微生物作用类型  二. 发酵加工的原理 |
| 三. 控制食品发酵的因素  四. 发酵对食品品质的影响  **第六章 化学加工原理**  第一节 概述     第二节 食品添加剂及其使用问题          一． 食品添加剂          二． 食品添加剂的分类及应用状况     第三节 化学防腐剂          一． 无机类          二． 有机类          三． 生物代谢产物     第三节 抗氧化剂           一．防止食品蛤败的抗氧化剂           二．防止食品褐变的抗氧化剂  **第七章 辐照加工原理★**  第一节 概述          一． 食品辐射加工的定义          二． 辐射加工的国内外发展简况     第二节 辐射的基本原理          一． 辐射类型          二． 放射性同位素与辐射          三． 辐射强度及单位          四． 辐射源     第三节 食品辐射的化学与生物学效应          一． 食品辐射的化学效应          二． 食品辐射的生物学效应     第四节 辐射在食品加工中的应用及卫生安全性          一． 辐射加工的类型          二． 辐射处理的食品种类          三． 食品辐射加工工艺          四． 辐照食品的包装          五． 辐照食品的加工          六． 卫生与安全性  **第八章 其他加工加工原理**  **第九章 畜产食品加工工艺★**  第一节 肉制品加工工艺  第二节 乳制品加工工艺  第三节 蛋制品加工工艺 |
| **第十章 水产食品加工工艺**  　第一节 水产原料及特点  　第二节 水产食品冷冻工艺  　第三节 水产食品干制工艺  　第四节 水产食品腌制工艺  　第五节 水产食品熏制工艺  　第六节 鱼糜制品加工工艺  **第十一章 农产食品加工工艺★**  第一节 面制食品加工工艺  第二节 米制食品加工工艺  第三节 豆制食品加工工艺  **第十一章 园产食品加工工艺★**  　第一节　园产原料的预处理  　第二节　果蔬干制工艺  　第三节　果蔬罐藏工艺  　第四节　果蔬制汁工艺  　第五节　果蔬速冻工艺  　第六节　果蔬糖制工艺  　第七节　蔬菜盐腌工艺  **第十二章 调味品加工工艺**  第一节 发酵类调味品加工工艺  第二节 香辛料加工工艺  第三节 复合调味品加工工艺  **第十三章 软饮料与发酵酒加工工艺**  第一节 软饮料加工工艺  第二节 白酒酿造工艺  第三节 黄酒酿造工艺  第四节 啤酒酿造工艺  第五节 葡萄酒酿造工艺  **第十四章 食品工业废弃物的处理与利用**  　第一节　食品工业废弃物特点和利用途径  　第二节　食品工业固体废弃物的处理与利用方法  　第三节　食品工业废液的处理与利用方法  　第四节　食品工业废气的处理与利用方法 |