

食品科学与工程学院 2021 年硕士研究生招生专业目录

招生专业代码及名称	招生类型	研究方向	拟招生人数(不含推免计划)	考试科目	复试、加试科目
082202 制糖工程 (不接收同等学力考生报考)	全日制	01 功能性糖的研究与开发	3	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④808 工业微生物学与生物化学	复试科目: 952 淀粉及其制品工艺学
		02 淀粉资源开发与深加工技术			
		03 碳水化合物生物技术			
082203 发酵工程 (不接收同等学力考生报考)	全日制	01 发酵微生物的选育与代谢调控	6	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④808 工业微生物学与生物化学	复试科目: 927 发酵工艺原理
		02 生物化工与发酵工艺优化			
0822Z1 粮油生物转化 (不接收同等学力考生报考)	全日制	01 粮油生物技术	3	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④808 工业微生物学与生物化学	复试科目: 952 淀粉及其制品工艺学
		02 粮油深加工与综合利用			
083201 食品科学 (不接收同等学力考生报考)	全日制	01 食品微生物与生物技术	20	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④809 食品微生物学与食品生物化学	复试科目: 928 畜产品加工学
		02 食品生物化学工程与功能性食品			
		03 动物食品科学与质量控制			
097202 粮食、油脂及植物蛋白工程 (不接收同等学力考生报考)	全日制	01 谷物精深加工技术与物性研究	18	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③618 数学 705 化学选一 ④809 食品微生物学与食品生物化学	复试科目: 929 食用植物油与植物蛋白
		02 油脂工程与功能性油脂研究			
		03 植物蛋白工程及综合利用技术的研究			
		04 粮油深加工副产物高附加值利用技术研究			

097203 农产品加工及贮藏工程 (不接收同等学力考生报考)	全日制	01 长白山野生植物资源开发利用	18	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③618 数学 705 化学选 一 ④809 食品微生物学 与食品生物化学	复试科目: 930 果蔬 贮藏加工 学
		02 果蔬贮藏加工工程			
097204 水产品加工及贮藏工程 (不接收同等学力考生报考)	全日制	01 水产品加工技术研究	2	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③618 数学 705 化学选 一 ④809 食品微生物学 与食品生物化学	复试科目: 931 水产 食品学
		02 水产品的保鲜及贮藏新技术的研究			
		03 水产品生物化学工程与功能性食品的研究			
0832Z1 食品安全与控制 (不接收同等学力考生报考)	全日制	01 食品毒理与安全评价	10	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④809 食品微生物学 与食品生物化学	复试科目: 951 食品 毒理学
		02 药残与生物检验			
		03 危害控制与健康防护			
		04 生物化学及分子生物学过程控制			
086000 生物与医药 (专业学位) (不接收同等学力考生报考)	全日制	01 食品工程	15	①101 思想政治理论 ②204 英语二 ③302 数学二 ④818 食品工程基础 综合	复试科目: 928 畜产 品加工学
	非全日制	00 不区分研究方向	1		
095135 食品加工与安全 (专业学位) (不接收同等学力考生报考)	全日制	01 不区分研究方向	57	①101 思想政治理论 ②204 英语二 ③341 农业知识综合 三 ④825 食品加工与安 全基础综合	复试科目: 942 食品 安全导论
	非全日制	00 不区分研究方向	1		

1.初试科目参考书目

808 工业微生物学与生物化学

《工业生物学》，岑沛霖主编，化学工业出版社，2008年

《食品生物化学》，陈晓平主编，郑州大学出版社，2011年

809 食品微生物学与食品生物化学

《现代食品微生物学》(第二版)，刘慧主编，中国轻工业出版社 2011年

《食品生物化学》，陈晓平主编，郑州大学出版社，2011年

618 数学

《微积分》，赵昕、王增辉主编，第四版，中国农业出版社，2017年

《线性代数》，王增辉主编，中国农业出版社，2014年

《概率论与数理统计》，王增辉，张好治主编，高等教育出版社，2013年

705 化学

《无机及分析化学》，栾国有，杨桂霞主编，中国农业出版社，2015年第一版

《有机化学》(第一版), 刘文丛、高岩等主编, 中国农业出版社, 2008 年

818 食品工程基础综合

《食品生物化学》, 陈晓平主编, 郑州大学出版社, 2011 年

《食品营养学》, 刘志皋主编, 轻工业出版社, 2006 年

341 农业知识综合三

《食品理化检验》, 陈晓平主编, 中国计量出版社, 2008 年

《食品卫生学》, 何计国主编, 中国农业大学出版社, 2010 年

825 食品加工与安全基础综合

《畜产食品工艺学》, 蒋爱民、张兰威、周佺主编, 中国农业出版社, 2019 年

《果品蔬菜加工工艺学》, 叶兴乾主编, 中国农业出版社, 2009 年

2. 复试科目参考书目

952 《淀粉及其制品工艺学》, 余平、石彦忠主编 中国轻工业出版社 2015 年

927 《发酵工艺原理》, 熊宗贵主编, 中国医药科技出版社 2007 年

928 《畜产食品工艺学》, 蒋爱民、张兰威、周佺主编, 中国农业出版社, 2019 年

929 《油脂工艺学》(第一版), 于殿宇主编, 科学出版社, 2012 年

《植物蛋白工艺学》(第一版), 江连洲主编, 科学出版社, 2012 年

930 《果品蔬菜加工工艺学》, 叶兴乾主编, 中国农业出版社, 2009 年

931 《水产食品学》, 刘书成主编, 郑州大学出版社, 2011 年

951 《食品毒理学》, 沈明浩主编, 科学出版社, 2014 年

942 《农产品及食品风险分析》, 李大军, 吉林科学技术出版社, 2017 年