

食品科学与工程学院 2022 年硕士研究生招生专业目录

注：获得国家承认的高职高专毕业学历后满 2 年（从毕业后到录取当年入学之日）或 2 年以上的人员，以及国家承认学历的本科结业生，按本科毕业同等学力身份报考。报考时大学英语四级考试 (CET-4) 成绩须超过 425 分，且在核心期刊上发表学术论文 1 篇。

招生专业代码及名称	招生类型	研究方向	拟招生人数（含推免计划）	考试科目	复试、加试科目
082202 制糖工程	全日制	01 功能性糖的研究与开发	1	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	全日制	01 发酵微生物的选育与代谢调控	4	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	全日制	01 粮油生物技术	1	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	全日制	01 食品微生物与生物技术	25	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	全日制	01 谷物精深加工技术与物性研究	16	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③618 数学 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	全日制	01 长白山野生植物资源开发利用	16	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③618 数学 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	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 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			
083271 食品安全与控制	全日制	01 食品毒理与安全评价	7	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)	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	2		
095135 食品加工与安全 (专业学位)	全日制	00 不区分研究方向	60	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	2		

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》第四版，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

《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》,邓泽元主编,中国农业出版社,2016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、周倓主编,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、周倓主编,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