

# 食品科学与工程学院 2027 年硕士研究生招生专业目录

本院拟招生人数将根据国家下达计划、生源数量等情况做适当调整

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 $\geq 425$  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<br>(不含推免生) | 考试科目                                                          | 复试、加试科目                                                |
|---------------------------|------|-----------------------|------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 083201<br>食品科学            | 全日制  | 01 食品微生物与生物技术         | 21               | ①101 思想政治理论<br>②201 英语（一）<br>③302 数学（二）<br>④809 食品微生物学与食品生物化学 | 复试科目：<br>928 畜产品加工学<br>加试科目：<br>1、食品营养学 2、果蔬加工学        |
|                           |      | 02 食品生化工程与功能性食品       |                  |                                                               |                                                        |
|                           |      | 03 动物食品科学与质量控制        |                  |                                                               |                                                        |
| 0832Z1<br>食品安全与控制         | 全日制  | 01 食品毒理与安全评价          | 2                | ①101 思想政治理论<br>②201 英语（一）<br>③302 数学（二）<br>④809 食品微生物学与食品生物化学 | 复试科目：<br>951 食品毒理学<br>加试科目：<br>1、食品卫生检验 2、食品分析         |
|                           |      | 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     |                  |                                                               |                                                        |
| 097202<br>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      | 10               | ①101 思想政治理论<br>②201 英语（一）<br>③315 化学（农）<br>④809 食品微生物学与食品生物化学 | 复试科目：<br>929 食用植物油与植物蛋白<br>加试科目：<br>1、粮食深加工技术 2、油脂加工工艺 |
|                           |      | 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<br>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      | 10               | ①101 思想政治理论<br>②201 英语（一）<br>③315 化学（农）<br>④809 食品微生物学与食品生物化学 | 复试科目：<br>930 果蔬贮藏加工学<br>加试科目：<br>1、食品营养学 2、软饮料工艺学      |
|                           |      | 02 果蔬贮藏加工工程           |                  |                                                               |                                                        |
| 086000<br>生物与医药<br>(专业学位) | 全日制  | 01 食品工程               | 10               | ①101 思想政治理论<br>②204 英语（二）<br>③302 数学（二）<br>④809 食品微生物学与食品生物化学 | 复试科目：<br>928 畜产品加工学<br>加试科目：<br>1、果蔬加工学 2、软饮料工艺学       |
| 095500<br>食品与营养<br>(专业学位) | 全日制  | 00 不区分研究方向            | 62               | ①101 思想政治理论<br>②204 英语（二）<br>③705 食品综合<br>④809 食品微生物学与食品生物化学  | 复试科目：<br>942 食品安全导论<br>加试科目：<br>1、食品法规与安全 2、食品营养学      |

## 1.初试科目参考书目

### 705 食品综合

《现代食品分析》（第二版），高向阳主编，科学出版社，2018 年  
《食品卫生学》（第二版）纵伟、郑坚强主编，中国轻工业出版社，2019 年

### 809 食品微生物学与食品生物化学

《食品微生物学》胡永金、刘高强主编，中南大学出版社，2017 年  
《食品生物化学》（第二版），于国萍、邵美丽、姜毓君主编，科学出版社，2024 年

## **2.复试科目参考书目**

### **928 畜产品加工学**

《畜产食品工艺学》蒋爱民、张兰威、周俭主编，中国农业出版社，2019 年

### **929 食用植物油与植物蛋白**

《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 果蔬贮藏加工学**

《果品蔬菜加工工艺学》第四版，叶兴乾主编，中国农业出版社，2019 年

### **942 食品安全导论**

《食品安全导论》第 3 版，谢明勇、陈绍军主编，中国农业大学出版社，2021 年

### **951 食品毒理学**

《食品毒理学》第 2 版，沈明浩、易有金、王雅玲主编，科学出版社 2021 年

## **3.加试科目参考书目**

### **食品科学**

《食品营养学》邓泽元主编，中国农业出版社，2016 年

《果品蔬菜加工工艺学》第四版，叶兴乾主编，中国农业出版社，2019 年

### **粮食油脂及植物蛋白工程**

《粮油加工学》第 4 版，李新华、董海洲主编，中国农业大学出版社，2021 年

《油脂加工与精炼工艺学》李杨主编，科学出版社，2018 年

### **农产品加工及贮藏工程**

《食品营养学》邓泽元主编，中国农业出版社，2016 年

《饮料工艺学》阮美娟、徐怀德主编，中国轻工业出版社，2013 年

### **生物与医药**

《果品蔬菜加工工艺学》第四版，叶兴乾主编，中国农业出版社，2019 年

《饮料工艺学》阮美娟、徐怀德主编，中国轻工业出版社，2013 年

### **食品与营养**

《食品安全学》第二版，张小莺、殷文政主编，科学出版社，2017 年

《食品营养学》邓泽元主编，中国农业出版社，2016 年

### **食品安全与控制**

《食品卫生学》第 2 版，纵伟、郑坚强主编，中国轻工业出版社，2019 年

《现代食品分析》高向阳主编，科学出版社，2018 年