

广东工业大学 2027 年研究生招生考试专业课考试大纲

考试科目名称：(878) 食品化学

基本内容：（300 字以内）

1. 水在食品中的存在形式，水分活度、水分吸着等温线等概念及意义。
2. 常见单糖、低聚糖、多糖的结构、性质及在食品中的应用，单糖的重要食品化学反应，淀粉的性质。
3. 脂类的物理性质，脂类的化学性质，抗氧化剂的作用机理，油脂的质量评价，油脂的精炼，油脂的改性。
4. 蛋白质的分类，蛋白质的变性，蛋白质的功能性质，蛋白质在食品加工中营养和理化功能性质的变化。
5. 食品中重要的酶的性质及对食品质量的影响。
6. 常见维生素的性质及稳定性。
7. 常见食品天然色素的类别、性质及在食品加工贮藏中的变化。
8. 风味的概念，呈味物质的相互作用。

题型要求：

1. 填空题
2. 选择题
3. 简答题
4. 论述题