

# 2026 年浙江万里学院硕士研究生招生考试复试科目考试大纲

## 科目名称:食品营养学

### 一、考查目标

本考试大纲适用于报考浙江万里学院食品与营养（专业学位）硕士研究生的入学考试。主要考查学生对食品营养学相关知识的掌握程度，为研究生阶段的学习奠定扎实的理论基础。要求考生系统掌握该学科基本理论、基本知识和基本技能，能理论联系实际，合理利用食物资源，改善人体营养状况，了解食品营养学的发展动态，并具备运用相关理论知识分析和解决问题的能力。

### 二、考试内容

#### 1. 食物的体内过程

- (1) 人体的消化系统的结构与功能
- (2) 食品的消化与吸收，营养物质的代谢

#### 2. 营养与能量平衡

- (1) 能量的单位与能量的测定；能量与能量平衡
- (2) 人体对能量的需要：基础代谢能、体力活动能、食物特殊动力作用、生长发育能
- (3) 能量的供给与食物来源

#### 3. 碳水化合物的营养

- (1) 碳水化合物的组成、分类、需求、食物来源及在食品加工中的变化
- (2) 碳水化合物的生理功能：碳水化合物的消化、吸收和代谢
- (3) 碳水化合物与血糖水平
- (4) 膳食纤维、功能性多糖、低聚糖的主要特点、生理作用、不利影响以及食物来源

#### 4. 脂肪的营养

- (1) 脂肪的化学组成与特点：饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸
- (2) 脂肪的生理功能：脂肪的消化吸收及周转过程
- (3) 脂类的营养价值评价
- (4) 脂肪的需求与食物来源

#### 5. 蛋白质的营养

- (1) 蛋白质的组成与结构；氨基酸营养：必需氨基酸，限制性氨基酸，氨基酸平衡，蛋白质互补作用
- (2) 蛋白质的生理功能：生理功能、缺乏及过量对人体的影响；蛋白质的消化、吸收、代谢和周转

(3) 蛋白质的质量评价：蛋白质消化率、生物学价值、净利用率、氨基酸比分等

(4) 蛋白质的需求与食物来源

## **6. 矿物质的营养**

(1) 矿物质的概念与分类：常量元素——钙、磷、镁、钾、钠、氯、硫；微量元素——铁、铜、钴、硒、锰、碘、锌等

(2) 几种重要的矿物质：生理功能，不足或过量对机体的影响；来源与供应

(3) 矿物质的总体营养作用与作用特点

## **7. 维生素的营养**

(1) 维生素的概念与分类：维生素的概念，维生素的发现，维生素的分类与命名

(2) 脂溶性维生素（VA、VD、VE、VK）和水溶性维生素（维生素 B1、维生素 B2、维生素 PP、维生素 B6、泛酸、生物素、维生素 B11、维生素 B12 及维生素 C）在人体内的营养功用，不足或过量的危害

(3) 食物中维生素的来源与供应

## **8. 各类食物的营养特点**

(1) 食物营养价值的评价：营养素密度、营养素的生物利用率、抗营养因素、食品中的不耐受成分、过敏成分和有害成分

(2) 各类食物的营养价值：植物性食品（谷类、薯类、豆类、坚果和油籽类、蔬菜、水果）和动物性食品（肉类、乳类、蛋类和蛋制品）的营养价值

(3) 储藏加工对食品营养价值的影响

## **9. 特殊人群的营养**

(1) 特殊人群（孕妇、乳母、婴儿、学龄期儿童、青春期；中、老年人）的生理特点

(2) 特殊人群（孕妇、乳母、婴儿、学龄期儿童、青春期；中、老年人）的营养需要

(3) 特殊人群（孕妇、乳母、婴儿、学龄期儿童、青春期；中、老年人）的合理膳食

## **10. 营养与慢性病**

(1) 营养与肥胖症：肥胖的评价和判定、危害、发生的原因；肥胖症的饮食防治

(2) 营养与心脑血管疾病：心脑血管疾病的危害、病因、饮食防治

(3) 营养与癌症：肿瘤的概念；膳食中的致癌因素；肿瘤预防的膳食建议

(4) 营养与糖尿病：糖尿病概述；营养代谢与糖尿病、糖尿病的饮食控制

## **三、参考教材或主要参考书**

《食品营养学（第3版）》，孙远明、柳春红主编，中国农业大学出版社，2019