**2025年浙江万里学院硕士研究生招生考试复试科目考试大纲**

**科目代码、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、考查知识点**

**1．食品营养学绪论**

1. 食品营养学概述：食品、营养、营养学、食品营养学、DRI等基本概念
2. 食品营养学发展史与现状与展望
3. 学习食品营养学的重要性：食品营养学在本专业中的地位；营养与健康的关系

**2．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

**3．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

**4．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

**5．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

**6．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

**7．水的营养**

1. 人体水的来源与水的排出途径
2. 水的生理功能及人对水的要求

**8．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

**9．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

**10．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

**11．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

**12．合理营养与平衡膳食**

1. 营养状况的评定方法
2. 膳食营养素参考摄入量
3. 平衡膳食的概念与原则；构成与编制；我国国民的膳食指南

**13．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**

孙远明，柳春红主编，《食品营养学》，中国农业大学出版社，2019