

2027 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