

全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛组委会

关于食品工艺学考试内容的说明

本次竞赛不指定考试用书

提供食品工艺学参考教材：

《食品工艺学》，中国轻工业出版社，夏文水 主编，2014 年出版。

《食品工艺学》考试范围内容：食品的脱水、食品的热处理和杀菌、食品冷冻、食品的化学保藏、食品的辐射保藏等。

全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛组委会

河北农业大学（代章）

2021 年 4 月 27 日