2025年食品科学与工程一级学科、生物与医药类别博士研究生招生专用复试研究方向

序号	研究方向	是否接受跨学科考生报考	是否接受跨专业考生报考	是否接受跨学校考生报考	是否接受跨地区考生报考	专业代码	选择研究方向
1	农产品加工	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品加工过程、食品加工过程模拟和优化与控制、食品加工过程安全与质量控制 02 食品安全与检测 研究内容：食品加工过程安全控制技术 03 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品加工过程安全控制技术
2	产品创新	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术 03 食品安全与检测 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术
3	食品安全	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：农药残留检测、分析、分析方法开发、农药残留风险评估 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：农药残留检测、分析、分析方法开发、农药残留风险评估 03 食品安全与检测 研究内容：农药残留检测、分析、分析方法开发、农药残留风险评估 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：农药残留检测、分析、分析方法开发、农药残留风险评估
4	食品安全	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 03 食品安全与检测 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用
5	食品安全	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 03 食品安全与检测 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用
6	食品加工	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、人工智能在食品加工中的应用 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、人工智能在食品加工中的应用 03 食品安全与检测 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、人工智能在食品加工中的应用 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、人工智能在食品加工中的应用
7	食品工程	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品加工过程模拟与优化 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品加工过程模拟与优化 03 食品安全与检测 研究内容：食品加工过程模拟与优化 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品加工过程模拟与优化
8	食品工程	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、食品加工过程模拟与优化、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、食品加工过程模拟与优化、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 03 食品安全与检测 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、食品加工过程模拟与优化、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、食品加工过程模拟与优化、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估
9	食品安全	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 03 食品安全与检测 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用
10	食品加工	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、食品加工过程模拟与优化、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、食品加工过程模拟与优化、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 03 食品安全与检测 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、食品加工过程模拟与优化、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品加工特征分析、食品品质稳定性控制、食品感官评价技术、食品加工过程模拟与优化、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估
11	下厨	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、感官预测模型 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、感官预测模型 03 食品安全与检测 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、感官预测模型 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、感官预测模型
12	现代烹饪	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品营养与功能性研究与技术开发、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品营养与功能性研究与技术开发、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 03 食品安全与检测 研究内容：食品营养与功能性研究与技术开发、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品营养与功能性研究与技术开发、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估
13	食品安全	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 03 食品安全与检测 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估
14	中餐	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 03 食品安全与检测 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估
15	烘焙	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 03 食品安全与检测 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估
16	营养与健康	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品营养与功能性研究与技术开发、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品营养与功能性研究与技术开发、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 03 食品安全与检测 研究内容：食品营养与功能性研究与技术开发、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品营养与功能性研究与技术开发、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估
17	烹饪	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 03 食品安全与检测 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品品质稳定性、食品感官评价技术、食品加工过程安全与质量控制、食品加工过程安全与检测技术、食品加工过程安全与风险评估
18	食品安全与检测	否	否	否	否	083200 生物与医药	01 食品科学 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 02 食品、农产品加工技术与工程 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 03 食品安全与检测 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用 04 食品加工过程模拟与优化 研究内容：食品安全与风险评估、食品安全与质量控制、食品安全与检测技术、人工智能在食品安全中的应用

***研究方向不接受跨学科考生报考的，不接受跨专业考生报考，跨学校考生报考及跨地区考生报考。**