

课程简介

《食品感官评定》

课程名称	食品感官评定			课程编号	1810030		
英文名称	Sensory Evaluation of Food			课程类型	专业推荐选修课		
总学时	36	理论学时	21	实验学时	15	实践学时	0
学分	2	预修课程	数理统计与分析		适用对象	食品科学与工程、食品质量与安全	
课程简介	<p>介绍食品感官评定的定义、作用和历史发展，食品感官评定在食品科学与工程学科中的重要性，食品感官评定在食品工业中的应用。食品的感官特性与感知，各种感觉器官及其感觉的基本特性及其在食品感官评定中的作用。介绍食品感官评定的基本条件，包括食品感官评定人员、环境和样品制备对食品感官评定的影响。重点介绍食品感官评定常用方法的实验设计、结果汇总与统计分析以及在食品新产品开发、产品质量控制和市场调查中的应用。</p>						