

## 《食品化学》

<b>课程名称</b>		食品化学			<b>课程编号</b>	1830258	
<b>英文名称</b>		Food Chemistry			<b>课程类型</b>	专业基础课	
<b>总学时</b>	54	<b>理论学时</b>	54	<b>实验学时</b>	0	<b>实践学时</b>	0
<b>学分</b>	3	<b>预修课程</b>	无机、有机、生化		<b>适用对象</b>	食品质量与安全、食品科学与工程	
<b>课程简介</b>		<p>食品化学是食品类学科专业的一门重要基础理论课程，食品化学主要阐述食品的化学组成，如水，碳水化合物，脂类，蛋白质，维生素，矿物质等。比较详细地讨论食品中各主要化学成分的理化性质以及在贮存加工中的化学变化。本课程为食品工程、食品安全质量控制、营养保健、食品资源开发等许多食品相关专业提供必要的专业理论基础。</p>					