

《食品检验与检测综合实验》

实践环节名称	食品检验与检测综合实验 1830234	天数	1周
面向专业	食品质量与安全	学分	1
实践课简介 (200字以内)	<p>《食品检验与检测综合实验》围绕食品或食品原料中还原糖和总糖含量的测定、脂肪含量的测定、酸度的测定、蛋白质含量的测定、灰分的测定、矿物质元素的测定以及添加剂测定等的检测原理、技术方法、计算和评价以及控制方法展开，以此巩固和加深学生对理论知识的理解，扩大学生学习视野，培养学生严谨的科学作风和分析问题、解决问题的能力，为将来从事食品卫生监督和食品企业卫生的监督、管理以及相关教学、科研工作的开展打下基础。</p>		