

## 《农产品贮运学综合实验》教学大纲

实践课名称	农产品贮运学综合实验 1810213	天数	一周
面向专业	食品科学与工程专业	学分	1
实践课简介	<p>基于《食品安全法》和国家有关法律、法规、规章的要求，反映农产品贮运学重要性和基本要求，本实验课程介绍农产品贮运中常见的处理技术，如果蔬的催熟方法、氧气和二氧化碳的测定；学习主要贮藏方法如机械冷藏和气调贮藏的实验设计和具体贮藏管理技术；参观机械冷库和现代化的粮食贮藏库，学习实际生产中贮藏技术的应用；另外调查学习保鲜剂的具体使用范围和使用方法。通过学习掌握农产品贮藏运输销售中的基本知识和实践技术。</p>		