

《食品理化分析》（单独设置的实验课适用）

课程名称	食品理化分析			课程编号	1830196		
英文名称	Food physical and chemical analysis			课程类型	本专业推荐选修课		
总学时	36			学分	2		
实验项目数	12	验证性实验个数	11	综合性实验个数		设计性实验个数	1
预修课程	有机化学、无机化学、分析化学、 生物化学、食品化学、仪器分析			适用对象	食品科学与工程		
课程简介 (200 字左右)	<p>食品理化分析是研究和评定食品品质及其变化的一门学科。是运用物理、化学、生物化学等学科的基本理论和国家食品卫生标准，运用现代科学技术和分析手段，对各类食品（包括原料、辅助材料、半成品及成品）的主要成分及其含量和有关工艺参数进行检测，以保证产品质量的课程。通过对本课程的学习，使学生掌握食品分析检验技术的基本原理和方法，具体掌握食品营养成分，食品添加剂，食品农药残留，食品中有毒有害化学物质分析的基本原理和分析技术与方法，该课程的基本原理和主要方法是控制食品质量以及保证食品安全的必要条件之一，该门课程的学习可以为其今后从事食品科学的研究及其他相关的分析检测工作打下良好基础。</p>						