

《畜产品加工学》

课程名称		畜产品加工学			课程编号	1810244	
英文名称		Technology of Animal Products Processing			课程类型	专业核心课	
总学时	72	理论学时	57	实验学时	15	实践学时	
学分	4	预修课程	食品化学、食品生化、食品微生物学、食品机械及相关的基础课和专业基础课		适用对象	食品科学与工程	
课程简介		<p>畜产品加工学是一门交叉学科，涉及到畜牧学、生物化学、工程学等学科知识。其内容主要包括畜产品的原料部分，即肉、乳、蛋的形态结构、化学组成和性质及其变化规律、畜产食品的食用品质变化；畜产品加工工艺部分包括肉、乳、蛋三大产品加工的基本原理和基本加工工艺及技术，以及所用辅助材料的基本性质与作用，产品的加工工艺及条件和原辅料对产品质量的影响。</p>					