

《食品化学》

课程名称		食品化学			课程编号	1830038	
英文名称		Food Chemistry			课程类型	本专业推荐选修课	
总学时	36	理论学时	36	实验学时	0	实践学时	0
学分	2	预修课程	有机化学，生物化学		适用对象	应用化学	
课程简介		<p>了解食品的基本化学组成，掌握食品营养素化学。掌握食品在贮藏加工中的主要化学变化。理解食品色、香、味化学原理，了解食品中有害成分化学，掌握食品添加剂概念和食品添加剂的安全管理。理解烹饪化学原理。学生学习本课程后可以掌握食品学科的化学基础知识，为吃得安全吃得科学提供有益指导，为今后从事食品相关工作或研究打下一定的专业知识基础。</p>					