

《食品工艺原理》

课程名称	食品工艺原理			课程编号	1810243		
英文名称	Principle of Food Processing and Preservation Technology			课程类型	专业核心		
学时	36	其中：理论学时	27	实验学时	9	实践学时	
学分	2	预修课程	食品化学、食品微生物、食品工程原理		适用对象	食品科学与工程专业方向	
课程简介 (200 字左右)	<p>本课程主要传授食品质量概念、组成及特性，食品败坏的原因及影响因素，食品保质期的概念和测算，食品加工保藏的基本原理和方法及栅栏技术原理，罐藏基本原理、加热杀菌的理论和基本方法及新的杀菌技术，食品冷冻保藏的原理、食品的冻结规律、冻藏与解冻的理论与方法及冻结与解冻的新技术，食品干藏原理、干制机理及影响因素、食品干制方法及新技术和腌渍加工保藏技术原理和腌渍理论。</p>						