

《食品理化分析》

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	专业核心		
总学时	36			学分	2		
实验项目数	11	验证性实验个数	3	综合性实验个数	6	设计性实验个数	2
预修课程	分析化学、食品营养学、食品化学、仪器分析等			适用对象	食品质量与安全		
课程简介 (200 字左右)	<p>食品理化分析是运用物理、化学、生物化学或微生物学等学科的基本原理及相关科学技术方法，研究食品的组成成分，评定食品的品质及变化，检测食品中污染物质的含量，检测辅料用量及对食品影响的一门技术性必修专业课程。教学实习主要从食物中一般营养成分、添加剂、有毒有害化学物质的分析检测展开，以此巩固和加深学生对理论知识的理解，扩大学生学习视野，培养学生严谨的科学作风和分析问题、解决问题的能力，为将来从事食品卫生监督和食品企业卫生的监督、管理以及相关教学、科研工作的开展打下基础。</p>						