

《食品工业真菌学》

课程名称		食品工业真菌学			课程编号	1820255	
英文名称		Food Industrial Mycology			课程类型	本专业推荐选修	
学时	36	其中：理论学时	27	实验学时	9	实践学时	0
学分	2	预修课程	生物化学、食品微生物学		适用对象	食品科学与工程 食品质量与安全 生物工程	
课程简介 (200 字左右)		食品工业真菌学旨在阐释真菌的营养体和细胞结构、真菌的生长和营养、食品工业真菌的育种和菌种保藏、真菌的分类和资源、真菌发酵与食用菌栽培工艺、真菌的的生理活性物质研究方法以及真菌基因工程。重点讲述重要真菌的生物学与应用技术，特别是真菌在发酵食品工业生产中的应用以及产生的一些活性成分的功能及应用。					