

## 《发酵食品工艺学》

课程名称		发酵食品工艺学			课程编号	1820112	
英文名称		Fermented Food Technology			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	生物化学、微生物学等		适用对象	食品科学与工程	
课程简介 (200 字左右)		<p>该课程分总论和各论两部分，总论部分以食品发酵的微生物及生化机制、微生物菌种及生产发酵剂制备、发酵工艺类型及代谢调控等理论为基础，以生物化学、微生物学等内容为支撑，阐述发酵食品生产的通用理论和技术；各论部分主要以微生物为主线，讲述酵母菌参与的酒类发酵、细菌参与的功能性发酵产品、霉菌参与的调味品发酵的生产工艺、调控措施、发酵生产的一般工程计算、产品开发思路等，并结合专题报告的形式介绍世界各地的区域性特色发酵食品，讲述中注重传统酿造技术和现代发酵工业有机结合以及传统发酵产业现代化进程中的新技术、新菌种和新工艺的应用。</p>					