

## 《软饮料工艺学》

<b>课程名称</b>		软饮料工艺学			<b>课程编号</b>	1810012	
<b>英文名称</b>		Soft drinks technology			<b>课程类型</b>	本专业推荐选修课	
<b>学时</b>	36	<b>其中：理论学时</b>	27	<b>实验学时</b>	9	<b>实践学时</b>	
<b>学分</b>	2	<b>预修课程</b>	食品化学、食品微生物、食品工程原理		<b>适用对象</b>	食品科学与工程	
<b>课程简介</b> (200 字左右)		<p>本课程主要传授软饮料的概念、分类及其特点、国内外现状及发展趋势；软饮料对水质的要求及水处理的方法、工艺流程和设备性能特点；碳酸饮料、果蔬汁饮料、牛乳饮料、植物蛋白饮料、固体饮料等对原辅料的要求、加工工艺流程及操作规程、各工序对软饮料品质的影响及控制、常用的设备性能特点和常见的质量问题及其解决措施；一些新技术如膜分离技术、超高温瞬时杀菌—无菌装罐技术等饮料加工中的应用。</p>					