

《畜产食品贮运加工》（理论课适用）

课程名称	畜产食品贮运加工			课程编号	1810262		
英文名称	Storage and Processing of Animal Products			课程类型	专业核心课		
学时	54	其中：理论学时	54	实验学时	0	实践学时	0
学分	3	预修课程	食品化学、食品生化及相关的基础课和专业基础课		适用对象	食品质量与安全专业	
课程简介 (200 字左右)	<p>本课程的主要内容有：畜产食品原料的性质，即肉、乳、蛋的形态结构、化学组成和物理性质。贮藏及流通中，畜产食品的食用品质及安全性变化规律及其监测方法。畜产食品加工的基本原理和基本加工工艺流程，以及所用辅助材料的基本性质与作用，产品的加工工序和原辅料对产品质量及安全性的影响。</p>						