

《发酵食品工艺学》

课程名称		发酵食品工艺学			课程编号	1820268	
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	27	实验学时	0	实践学时	9
学分	2	预修课程	生物化学、微生物学等		适用对象	食品质量与安全	
课程简介 (200 字左右)		<p>该课程分理论教学和工厂参观实践两部分，理论部分主要通过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、发酵工艺类型及调控等内容阐述发酵食品品质形成的生化历程及通用理论和技术，通过酵母菌参与的酒类发酵、细菌参与的乳类发酵、霉菌参与的调味品发酵的生产工艺、产品特征，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，以工厂参观的形式直观了解发酵食品规模生产的传统和现代工艺，并介绍传统发酵食品的安全隐患、安全性评价方法及发酵产品质量安全的保障措施。</p>					