

《食品工程原理》

课程名称		食品工程原理			课程编号	3011060	
英文名称		Food Engineering			课程类型	本专业推荐选修课	
总学时	32	理论学时	32	实验学时	0	实践学时	0
学分	3	预修课程	流体力学、传热学		适用对象	农业机械化及其自动	
课程简介		<p>《食品工程原理》主要讲述食品加工过程中的各种工程概念和单元操作的基本原理与应用，是为专业工艺课的传授打基础的一门课程。其讲授的内容涉及到流体输送、物料的粉碎与混合、蒸发浓缩、蒸馏、萃取、浸出和冷冻等过程，通过物料衡算和能量衡算的方法对各种单元操作过程进行定量分析与计算。</p>					