

《食品免疫学》（理论课适用）

课程名称		食品免疫学			课程编号	1820251	
英文名称		Food Immunology			课程类型	专业推荐选修	
学时	36	其中：理论学时	27	实验学时	3	实践学时	6
学分	2	预修课程	生物化学		适用对象	食品科学与工程、食品质量与安全	
课程简介 (200 字左右)		<p>食品免疫学导论旨在扼要又重点介绍现代免疫学的基本理论与技术及其在食品领域的应用，也涉及学科分支的前沿和趋势，是一门专业推荐选修课。以现代免疫学基本理论与技术为基础，以食品尤其是一些特殊营养素为载体，阐述营养与免疫、功能因子调节免疫的机制、减少和控制食源性感染和食物中毒的发生、检测技术的应用等。基本思路是阐述非自身的抗原性异物如何克服宿主的抗性进入体内，机体又如何通过器官和组织、细胞和亚细胞以及分子水平的 3 个层面产生免疫应答的全过程及机理。</p>					