

《发酵食品工艺学实验》

实践环节名称	发酵食品工艺学实验 1820254	天数	7
面向专业	食品科学与工程专业本科生	学分	1
实践课简介 (200 字以内)	在掌握微生物学基础实验操作和发酵理论基础上,使学生熟练掌握发酵食品生产和开发的基本操作,培养学生的实验基本技能和技巧,据此,以发酵生产中主要使用的三大类微生物安排实验内容,以乳酸菌(细菌型)的扩培和发酵剂制备及酸奶发酵完成验证性实验,以市售活性干酵母的发酵力测定完成设计性实验,以酒药中根霉菌的分离、纯化、孢子培养、孢子悬浮液制备、孢子发芽力测定、酒酿发酵试验完成综合性实验。整个实验所需的培养基、易耗品准备、材料分配、方案制订均由学生分组准备并完成,训练学生的独立操作和全面思考能力。		