

## 《食品酶学》（理论课适用）

<b>课程名称</b>		食品酶学			<b>课程编号</b>	1820250	
<b>英文名称</b>		Food Enzymology			<b>课程类型</b>	本专业推荐选修课	
<b>学时</b>	36	<b>其中：理论学时</b>	27	<b>实验学时</b>	9	<b>实践学时</b>	
<b>学分</b>	2	<b>预修课程</b>	生物化学、食品化学、食品微生物学、食品原料学、食品工艺学		<b>适用对象</b>	食品科学与工程专业 食品质量与安全专业	
<b>课程简介</b> (200 字左右)		<p>食品酶学是酶学基本理论在食品科学与技术中应用的科学，是酶学的一个重要分支学科。本课程主要阐述酶学基本理论和酶在食品科学与技术中的应用两部分。它包括酶学概论，酶分子的修饰与改造、酶的固定化技术等基本理论知识；食品工业中应用的酶的性质、特点、作用机理及其在食品加工和保藏中的应用，酶在食品分析检测方面的应用以及酶与食品质量控制及安全卫生的关系等内容。同时介绍食品酶的研究开发前景。通过本课程的教学，使学生掌握酶学的基本知识和酶在食品中的应用技术，培养和提高学生在食品加工、保藏和食品质量控制中运用酶学原理的能力，为将来参与食品行业的生产与管理以及食品科学研究打下良好的基础。</p>					