

《农产食品大实验》

实践环节名称	农产食品大实验 1810228	天数	7
面向专业	食品科学与工程	学分	1
实践课简介 (200 字以内)	农产品加工学包括食品原料学实验、粮油加工和果蔬加工 3 部分实验。主要内容包括果品种类鉴别、蔬菜器官变态、粮油原料的形态结构与种类鉴别、粮油原料的化学组成与品质检验、主食面包制作、海绵蛋糕制作、比萨饼制作、酒酿制作、蔬菜干制、水果罐头加工、泡菜制作、农产加工品的鉴评等实验。		