

《食品物性与无损检测》（理论课适用）

课程名称		食品物性与无损检测			课程编号	1810198	
英文名称		Food Physical Properties and Non-Destructive Testing			课程类型	专业推荐选修课	
总学时	36	理论学时	30	实验学时	6	实践学时	
学分	2	预修课程	基础物理学、高等数学、食品化学、食品微生物学、食品分析		适用对象	食品质量与安全专业	
课程简介		<p>本课程通过对食品物性学和无损检测领域的基础理论和国内外最新研究成果的介绍，总结分析了食品物性和无损检测的研究内容、研究方法和应用实例；系统论述了食品的力学性质、热学性质、电学性质和色光性质以及相应的各种无损检测技术。通过学习，学生能够充分的掌握了解食品无损检测技术的发展概况，食品无损检测的原理、分类和主要方法，掌握食品无损检测的方法和主要的应用领域，并能够对典型食品的品质参数进行无损检测、结果分析并能在实践中灵活选择和运用。</p>					