

《农产品贮运加工综合实验》（综合性实践教学环节适用）

实践环节名称	农产品贮运加工综合实验 1810265	天数	7
面向专业	食品质量安全	学分	1
实践课简介 (200字以内)	《农产食品贮运加工》是食品质量与安全专业本科生的综合性实践教学环节，其实验包括主要内容包括主食面包制作、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、农产品气调贮藏等实验。		