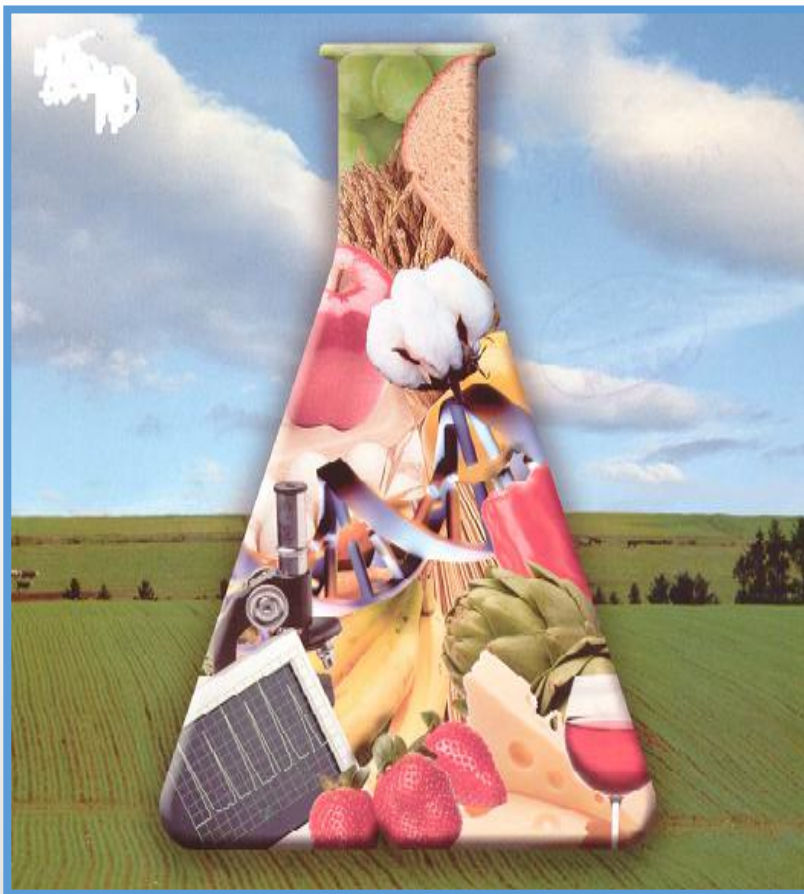


# 食品化学



海洋工程学院

食品加工技术专业

主讲教师：陈涛 陈芳甜

[ct01019@163.com](mailto:ct01019@163.com)

15206335570

# 课程基本信息

课程名称	食品化学	课程代码	30006	课程类别
		学 分	4.5	必修课 (√) 选修课 ( )
总学时:	72学时	理论学时: 36学时	理论内容: 8单元	
		实验学时: 36学时	实训内容: 6实验	
上课起止周	1-19周	上课地点		
授课对象	食品加工技术1、2班			

# 食品化学学习方法

食品化学一般学习方法

## 树立信心

食品化学区别于纯粹化学，无复杂反应方程式，而更关注食品领域。

## 利用好学习任务书

以任务书为主的学习方式。学会把基本知识要点融入各个案例或应用中，理论联系实际。

## 观察生活细节

多观察，多思考，努力做到学以致用。

# 课程目录

单元一	食品中的水分
单元二	食品中的糖类
单元三	矿物质和维生素
单元四	食品中的蛋白质
单元五	食品中的脂类
单元六	食品中的酶
单元七	食品中的嫌弃成分
单元八	食品添加剂

