

食品保藏原理与技术

曾名湧 中国海洋大学

当前位置: 首页 >> 视频专区 >> 工程与科学技术 >> 食品保藏原理与技术

视频专区

[j_n 线路1](#) [j_n 线路2](#) [j_n 线路3](#)

如果播放不够流畅, 您可以切换线路。

课程简介

本课程根据学科建设和培养目标的需要, 以及现代高等教育“厚基础、强能力、宽适应”的人才培养要求, 培养学生理解和掌握各种食品加工与保藏方法的基本原理及控制食品腐败变质的技术方法, 学会分析食品生产过程存在的主要技术难题, 提出解决问题的办法。本课程建设的总体目标是: 夯实基础, 加强实践, 拓宽知识面, 实现网上互动教学, 经过不断的努力, 建成一个国内一流、适应现代食品工业发展需要、教学内容先进、实验设施完善、手段现代化、管理规范、具有“基础、综合、 ...

主讲教师:

本讲教师:

课程学校: [中国海洋大学](#)

所属学科: 工程与科学技术

获奖年份:

[查看更多课程资源](#)

视频列表

[第01讲] 干燥方法	[第02讲] 食品干制保藏技术	[第03讲] 食品的冻结和冻藏	[第04讲] 干制保藏技术	[第05讲] 食品的腌制保藏技术	[第06讲] 食品的冷链流通
[第07讲] 食品变质腐败的抑制	[第08讲] 食品的回热与解冻	[第09讲] 辐射食品的卫生安全性	[第10讲] 食品的烟熏保藏技术	[第11讲] 食品干燥方法和设备	[第12讲] 食品冻结的基本理论
[第13讲] 食品的冷却与冷藏	[第14讲] 食品的辐射保藏技术	[第15讲] 活性包装贮藏技术1	[第16讲] 活性包装贮藏技术2	[第17讲] 食品玻璃化保藏	

讨论区

[更多...](#)

李布袋

我以为是打不开, 很想看呢

发表于 2012-02-06 17:47

张曙红

发表于 2011-10-08 20:21

都不打不开不知什么原因呢?

回复 引用

发表评论 (请遵守国家法律法规及网上道德)

Empty text area for comments with scrollbars.

验证码 8150 刷新 € 匿名

发表评论

请注册登录后再发表言论，发表前请参阅以下要求：

- 尊重网上道德，遵守《全国人大常委会关于维护互联网安全的决定》及中华人民共和国其他各项有关法律法规
- 承担一切因您的行为而直接或间接导致的民事或刑事法律责任
- 国家精品课程资源网管理人员有权保留或删除其管辖评论及留言中的任意内容
- 您在国家精品课程资源网评论及留言板发表的作品，国家精品课程资源网有权在网站内转载或引用
- 参与本评论或留言即表明您已经阅读并接受上述条款
- 举报邮箱：jingpinke@pub.hep.cn

[关于精品课程](#) | [关于网站](#) | [联系方式](#) | [网站地图](#) | [帮助中心](#)

指导单位：教育部高等教育司

主办单位：国家精品课程资源中心

技术支持：清华大学 华中科技大学 高等教育出版社