

江南大学食品行业特色培训简介

课程选择目录

模 块	课 程 内 容	课 程 对 象
食品营养与卫生	营养学基础；卫生学； 果蔬类、发酵豆制品类、麦胚等的功能因子介绍； 食源病原菌、异物和营养代谢物生物分析技术； 食物加工对机体健康的影响	食品行业相关人员
食品安全与质量控制	食品安全法规；食品安全全程防控、评价与干预； 食品安全分析监测新技术； 食品安全质量控制及管理； 食品加工工艺； 食品及环境中危害因子与人体暴露评价现代分析技术； 绿色食品与有机食品	
食品加工与配料	食品精深加工与食品工程高新技术； 食品酶技术； 食品冷加工技术及功能因子的包埋与控释技术； 食品添加剂与配料； 食品风味化学、流变学与感官评价	
谷物与淀粉工程	稻米、小麦、杂粮等谷物产后精深加工新技术开发； 谷物资源综合利用新技术与工程化； 谷物中功能成分的研究、制备与健康食品开发； 谷物方便食品品质调控技术； 淀粉结构与功能、变性淀粉开发与应用及淀粉生物转化	
油脂及植物蛋白工程	油料、油脂加工新技术与装备开发； 食用油营养、质量安全及危害因子控制与评价； 食用油生物资源开发与生物制作技术； 油脂资源综合利用及植物蛋白质资源开发； 食用油加工技术孵化、转移与工程开发	
食品专题讲座	中国食品进出口贸易概况与安全性研究	
	中国食品安全基本态势、存在问题及其法律体系建设	

链接：<http://px.jiangnan.edu.cn/>