

食品检验实训室简介

食品检验实训室面积为 183 平方米，共有 48 个工位。固定资产 26 万元。主要仪器设备有黄曲霉素测定仪、超痕量元素分析仪、脂肪测定仪、氨氮测定仪、自动凯氏定氮仪、生物安全柜、超净工作台、生化培养箱、显微镜等。主要支撑食品理化检验、食品微生物检验、食品掺伪鉴别检验和食品加工技术四门课程。

该实训室主要服务于食品分析与检验专业的学生，以培养学生培养基的制作，微生物的分离、细菌等微生物的染色，细菌总数测定，乳酸菌的测定，食品中总灰分、总糖、总酸度测定等操作为主要内容。这些实训项目都是学生从事食品检验工作岗位最基本的分析方法，通过训练使学生具备了食品检验职业能力，为将来在食品检验岗位就业打下良好基础。

该实训室开设的实训项目主要有：

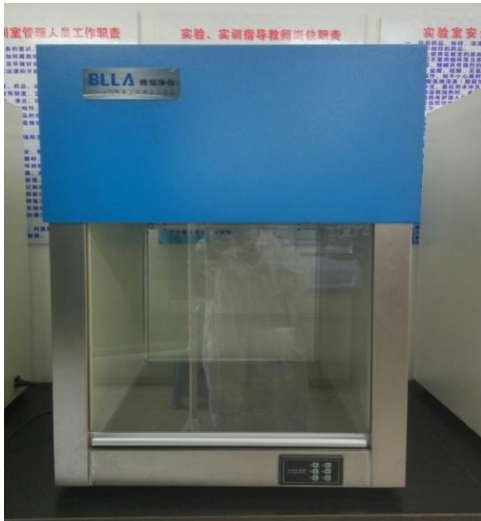
- 实验一 食品中水分含量的测定
- 实验二 食品中总灰分的测定
- 实验三 食品总酸度的测定
- 实验四 食品中挥发酸的测定
- 实验五 食品粗脂肪的测定
- 实验六 食品中还原糖的测定
- 实验七 培养基的制作
- 实验八 食品中乳酸菌的测定
- 实验九 食品中细菌总数测定
- 实验十 食品中大肠菌群测定
- 实验十一 酸奶及饮料的加工
- 实验十二 焙烤食品加工（蛋糕）
- 实验十三 香肠中亚硝酸盐测定
- 实验十四 银耳中 SO_2 (漂白剂) 含量的测定
- 实验十五 食用盐中碘含量的测定



自动型凯式定氮仪--食品理化检验氨氮测定



脂肪测定仪



桌上式净化工作台



生物安全柜