**2018年食品专业毕业论文题目整理**

**食品毕业论文题目**主要涉及食品质量与安全、食品检验、微生物食品应用、食品科学与工程等方面，我们写作食品论文时，应根据专业特点和研究最新动态进行选择，符合论文选题的标准，下面就列举一些食品专业毕业论文题目供选择参考。  
　　  
　　1、协同第三只手处理政府与市场关系探究--基于食品安全的视角  
　　2、保定市流通消费领域食品安全现状及对策研究  
　　3、消费者食品安全安心度指数的编制  
　　4、我国食品安全问题原因及对策分析  
　　5、物联网融合环境食品安全云平台用户模型  
　　6、论警察权在食品安全管理中的运用  
　　7、网络食品销售安全监管存在的问题及对策  
　　8、浅谈我国食品安全犯罪的刑法规制现状及建议  
　　9、食品安全犯罪新特征的中观分析  
　　10、论食品安全的刑法保护对策  
　　11、我国食品安全问题的特点分析  
　　12、浅析食品安全监管  
　　13、浅谈我国食品安全问题的原因及对策  
　　14、生态农业与食品安全问题探讨  
　　15、生态农业与食品安全  
　　16、论中国食品卫生与安全标准之保健品的监督与管理  
　　17、动物食品安全问题分析及应对措施  
　　18、我国网购食品安全的问题及对策分析  
　　19、论《食品安全法》惩罚性赔偿金制度的适用  
　　20、海外代购食品质量安全法律监管问题探讨  
　　21、试论危害食品安全犯罪的刑法规制  
　　22、依法治国背景下食品药品安全监管的实践与思考  
　　23、浅析食品安全检测中存在的问题及对策  
　　24、食品加工中的污染及其安全检验研究  
　　25、食品添加剂与食品安全  
　　26、肉食品全产业链安全生产技术体系构建  
　　27、食品安全快速检测技术的现状及对策研究  
　　28、理化检测在食品安全中的作用  
　　29、浅谈动物饲料和食品安全的关系  
　　30、我国食品安全的信用与执法机制研究  
　　31、大众传媒在食品安全报道中的责任  
　　32、谈食品检验对肉制品安全的重要性  
　　33、食品安全信息与风险监测评估研究  
　　34、食品安全管理面临机遇和挑战  
　　35、关于食品安全问题的研究  
　　36、高校食品安全保障与管理模式分析  
　　37、我国品牌企业的食品安全控制及其政府监管  
　　38、食品安全快速检测技术现状及应用  
　　39、我国消费者食品安全立法的建设性思考  
　　40、中国食品安全问题应重视雇员作用  
　　41、食品微量元素添加剂配制方法及功效研究  
　　42、食品添加剂课程的教学改革  
　　43、贵阳市面制食品中含铝添加剂污染情况  
　　44、食品添加剂和食品安全与人体健康  
　　45、浅谈食品添加剂在食品生产中的应用  
　　46、浅谈食品添加剂对食品安全性的影响  
　　47、公众食品添加剂知识水平及对风险感知的影响  
　　48、浅谈铝食品添加剂对人体健康的影响  
　　49、如何做好食品添加剂安全管理  
　　50、酒类产品中食品添加剂的检验  
　　51、我国农村居民对食品添加剂的风险感知及影响因素  
　　52、食品添加剂课程教学体系的发展与实践  
　　53、《食品添加剂》微课教学体系的构建与探索  
　　54、高职院校《食品添加剂应用技术》课程探索  
　　55、焙烤食品添加剂使用情况的检测及监管建议  
　　56、食品添加剂的作用与安全性控制  
　　57、食品添加剂滥用引发的公众信任危机及应对策略  
　　58、浅论食品添加剂企业产品标准中的安全隐患  
　　59、地方医学院校《食品添加剂》教学改革初探  
　　60、提高液相色谱法检测食品中食品添加剂准确性的对策  
　　61、食品包装材料对食品安全的影响及预防措施探讨  
　　62、食品包装的色彩心理研究  
　　63、食品包装化学物迁移研究的现状及对策分析  
　　64、食品包装及发展趋势  
　　65、儿童食品包装设计中的人性化特征  
　　66、政府联手协会共建食品包装安全屏障  
　　67、食品包装安全控制现状  
　　68、加强检验监管 提高食品包装卫生安全  
　　69、纳米技术在食品工业中应用的研究进展  
　　70、推行食品工业企业绿色管理 促进食品工业行业健康发展  
　　71、层次分析法在食品工业中的应用  
　　72、小麦胚在食品工业中的研究进展与前景  
　　73、我国食品发酵工业的研究现状  
　　74、食品工业储粮米象害虫无公害防治技术研究  
　　75、食品添加剂如何成为食品工业创新推动力  
　　76、食品加工过程中细菌生物被膜的危害及控制  
　　77、食品加工技术专业课程体系柔性化教学的可行性探讨  
　　78、元分析方法评估食品加工对果菜中农药残留的作用  
　　79、膳食纤维在食品加工中的应用与研究进展  
　　80、我国食品加工与制造企业品牌竞争力的研究  
　　81、食品加工与保藏实验教学改革对策分析  
　　82、我国荞麦食品的加工研究  
　　83、浅谈食品级润滑剂在食品加工企业的误区  
　　84、水产食品加工企业成本核算问题及完善建议  
　　85、浅析中小食品加工企业的关键成本控制  
　　86、多规格小批量食品自动包装线设计  
　　87、论现代食品包装的触觉设计  
　　88、移动互联网融入食品包装促行业升级  
　　89、基于儿童食品包装中版式设计的探析  
　　90、包装智能化诠释食品绿色安全新理念  
　　91、食品包装领域机械自动化技术的应用研究  
　　92、浅析食品用纸包装中荧光增白剂的危害及来源  
　　93、食品包装的延伸功能设计研究  
　　94、浅析现代儿童食品包装图形设计  
　　95、低碳理念下的食品包装再设计研究  
　　96、食品真空包装机械发展状况及应用  
　　97、食品包装设计中情感因素探析  
　　98、塑料食品包装中有害物的迁移及测定  
　　99、生态多孔食品包装材料的制备与应用  
　　100、食品包装机械的自动化控制  
　　101、食品塑料包装中重金属检测技术研究  
　　102、食品用塑料包装材料的卫生安全性探析  
　　103、食品纸塑复合包装重金属检测工作探析  
　　104、食品检测咀嚼机器人工作空间研究  
　　105、刍议食品添加剂检测中离子色谱法的运用成效  
　　106、食品检测类职业院校技能大赛经验总结和教学反馈  
　　107、高职食品营养与检测专业核心课程教学资源库建设研究  
　　108、高职“食品安全与检测”课程教学资源库建设研究  
　　109、生物技术在食品检测中的应用  
　　110、食品中违禁添加的非食用色素检测技术进展  
　　111、食品微生物检测的质量控制管理  
　　112、浅析食品安全检测中存在的问题及对策  
　　113、食品质量检测技术的现状及发展刍议  
　　114、食品中常见致病菌的检测技术问题与对策  
　　115、膨化食品中铝含量的不同检测方式对比  
　　116、我国食品安全检测技术的研究应用