食品微生物学 Food Microbiology

教学团队:何新益 博士/教授

张业尼 博士/讲师

吴海清 硕士/实验师

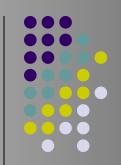
食品科学与工程系

何新益教授个人简介

何新益,男,1974年出生,湖南省安仁人,汉族,中 共党员, 博士, 食品科学与生物工程学院食品科学与工程 系教授,硕士生导师,天津市粮油学会副理事长,天津市 食品学会常务理事。入选"天津市高校学科领军人才培养 计划",国家林业和草原局院校教材建设专家委员会委员, 教育部学位论文评审专家。担任《Journal of Food Processing and Preservation》《Drying Technology》《食品 科学》《茶叶科学》和《食品机械与设备》等多个国内外 知名学术期刊的审稿人。







何新益个人学习/工作经历

起止年月	何単位	任 何 职
1992. 09-1996. 06	湘潭大学化工系食品科学与工程专业	大学生
1996. 09-1999. 04	江南大学(原无锡轻工大学) 食品学院	硕士研究生
1999. 05-2006. 07	湖南金健米业股份有限公司技术中心	中心主任
2003. 09-2006. 06	湖南农业大学园林园艺学院茶学专业	博士研究生
2006. 07-2007. 08	长沙理工大学生物与食品学院	教学科研
2007. 09-2015. 12	天津农学院食品质量与安全系	教授
2016.01- 至今	天津农学院食品科学与工程系	教授、主任
2013. 06-2013. 12	美国肯塔基大学农业院食品科学专业	访问学者

电话:15332059169(微信)

办公地点:水利楼(中三楼)205室

张业尼-讲师

一、个人简介

张业尼 理学博士 主要担任微生物学、细胞工程、生物技术实验本科生教学工作。

二、工作学习简历

学习经历:

2011年9月-2014年12月南开大学生命科学学院微生物学博士 2006年9月-2009年4月天津科技大学生微生物与生化药学硕士 2002年9月-2006年7月山东中医药大学药学院制药工程学士 工作经历:

2016.7——至今天津农学院 食品科学与生物工程学院 讲师

2015.6-2016.7杰科(天津)生物医药研发有限公司

2010.5-2011.8诺维信(中国)生物医药有限公司

2009.4--2010.3中国科学学院 武汉病毒研究所



吴海清-实验师



一、个人简介

吴海清,女,汉族,1982年7月生,中共党员。天津农学院食品学院教师。

二、工作学习简历

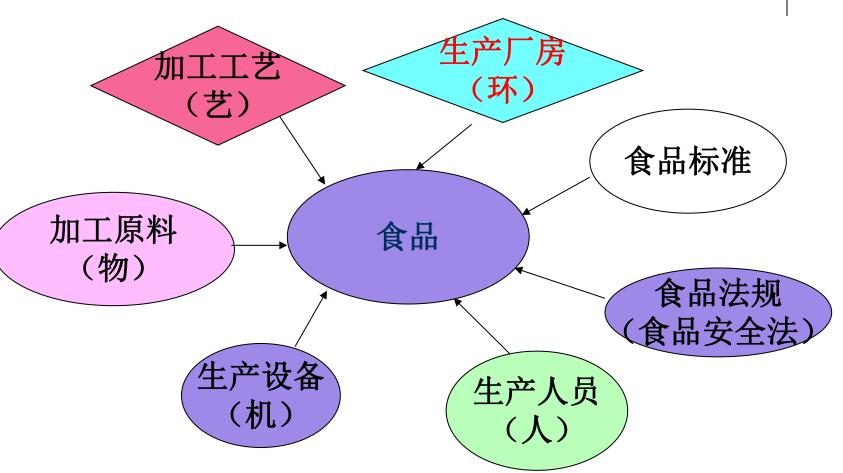
2009年10月一今:天津农学院食品科学与生物工程学院,教师

2002年9月-2006年6月: 天津农学院食品科学与工程专业,学士学位。

2006年9月-2009年6月:天津商业大学发酵工程专业,硕士学位。

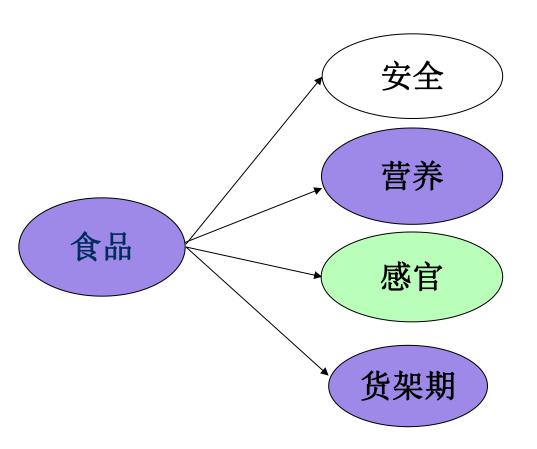
1.食品加工要素(人机物艺环标法)





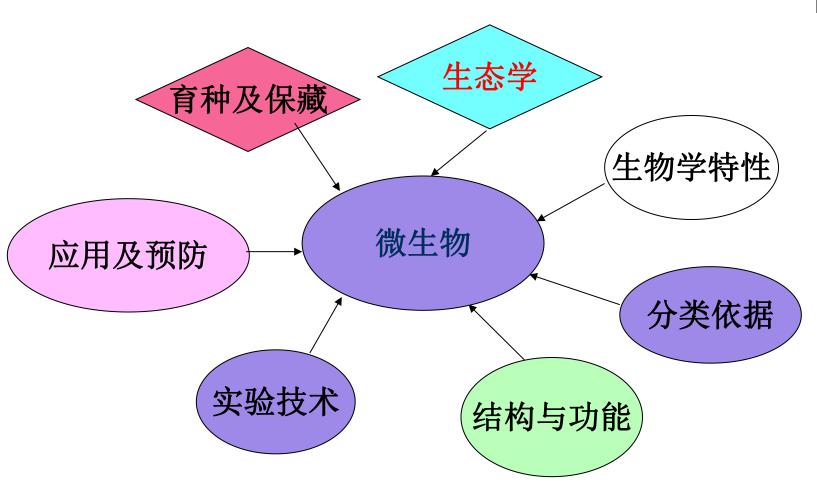
2.食品属性





3.微生物学研究内容



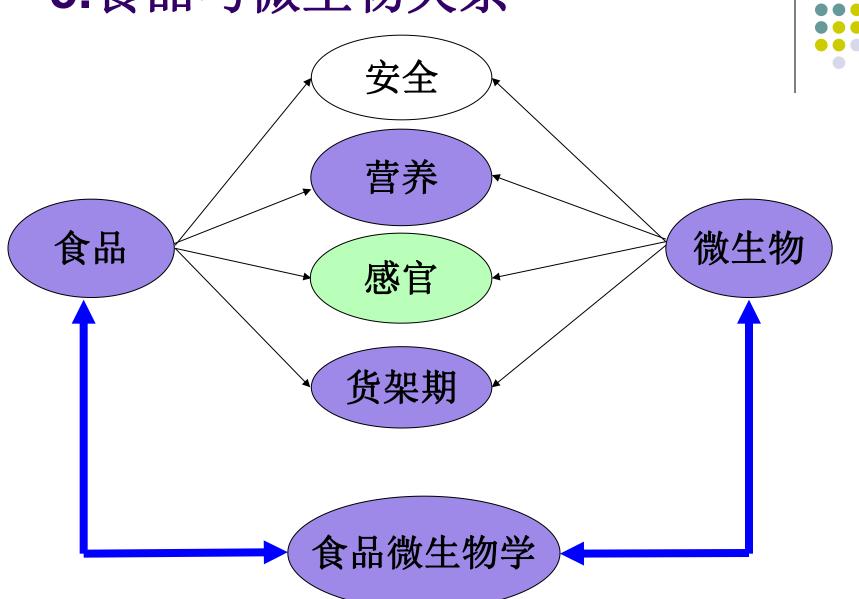


4. 微生物学概念



- 微生物学 (microbiology) 是研究微生物在一定条件下的形态结构、生理生化、遗传变异以及微生物的进化、分类、生态等生命活动规律及其应用的一门科学。
- 微生物学的重要性在于: 既是应用学科,又是基础学科。
- 微生物学经历了一个多世纪的发展,已分化出大量的分支学科,据不完全统计(1990年),已达181门之多。

5.食品与微生物关系

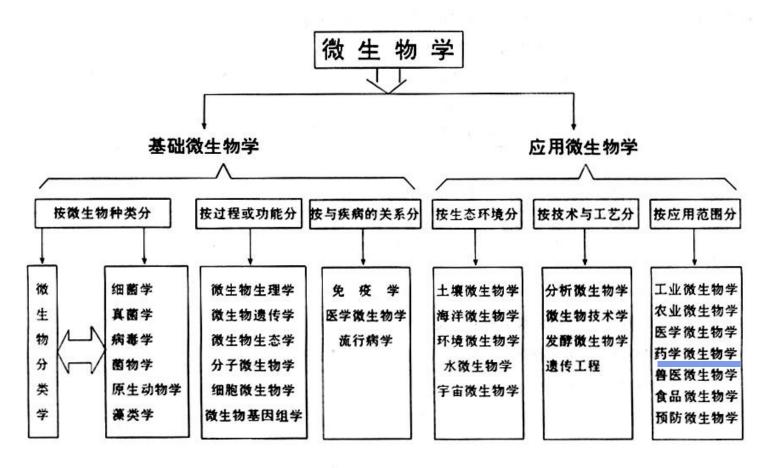




6. 食品微生物学:

食品微生物学是微生物学的一个分支学科, 于应用微生物学范畴。





微生物学的主要分支学科





- (1)食品及原料中微生物种类、数量、加工过程变化;
- (2) 微生物对食品品质的影响(有益、有害);
- (2.1)有益微生物在发酵食品中应用、发酵条件研究,过程控制,菌体及代谢产物利用;
- (2.2)有害微生物在食品加工储藏等过程中的预防和消除,微生物与食品安全;
- (3)食品中微生物的检测方法(实验室、在线)与技术;

8. 食品微生物学课程简介

- * 1 课程性质:属专业基础课
- ❖ 2 主要研究内容:
 - (1)微生物基础知识;
 - (2)有益微生物在食品中的应用;
 - (3)有害微生物在食品加工储藏等过程中的预防和消除;
 - (4)食品中微生物的检测方法与技术;
 - (5) 微生物与食品安全。
- ❖ 3 课时分配: 共64课时,其中基础理论课32课时, 实验32课时,计3学分。
- ❖ 4 考核方法: 闭卷考试, 考核内容包括平时30(实验成绩 [预习报告、操作、实验报告]、平时测验)期末70(理论课: 实验课=70:30比例构成。

9. 参 考 书



