

大创项目食品工艺学创新实践总结之九

“结合《食品工艺学》省精品资源共享课平台，强化创新能力培养”
国家级大创项目组

本项目组完成的《食品工艺学》课程设计

在该项目中，为了提高学生们解决实际工艺流程设计和技术改造等工程问题的能力，并进一步巩固和提高理论知识，我们项目组 2 个年级成员认真完成了 10 个《食品工艺学》课程设计项目。本设计是《食品工艺学》课程教学中一个重要的实践环节，要求综合运用学过的有关专业知识，在设计中掌握常见食品的生产工艺流程（包括设备要求、工艺技术参数和质量指标）。课程设计的选题范围有罐头生产工艺、焙烤食品生产工艺、果汁生产工艺、发酵乳生产工艺和巧克力生产工艺。我们要求学生根据任务书中的要求，查阅有关资料、文献、搜集必要的技术资料，工艺参数与数据，进行生产方法的选择，工艺流程（画出车间工艺流程图）与工艺条件的确定与论证。训练学生查阅和综合资料的能力、英语翻译能力，计算机 office 软件的使用能力，撰写论文能力。

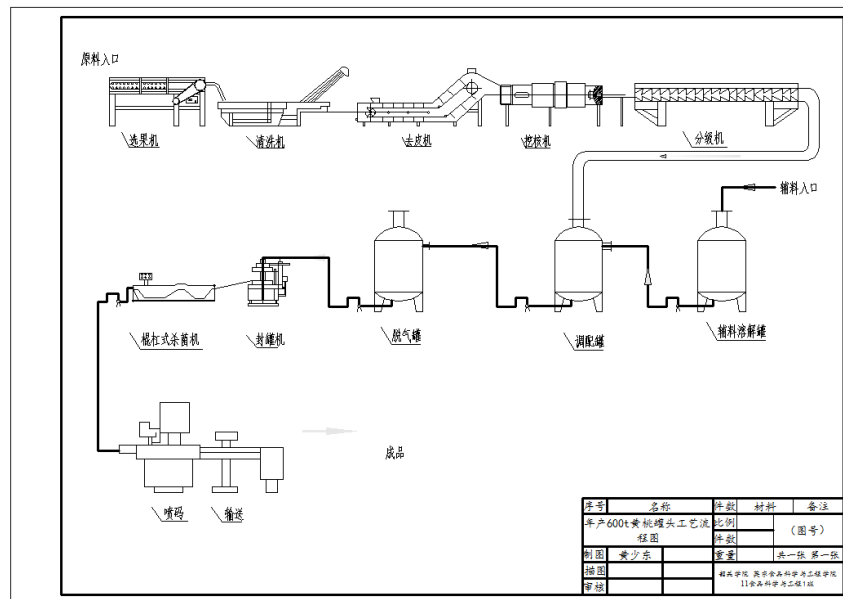


图 1 项目组成员完成的年产 600 吨黄桃罐头工艺设计

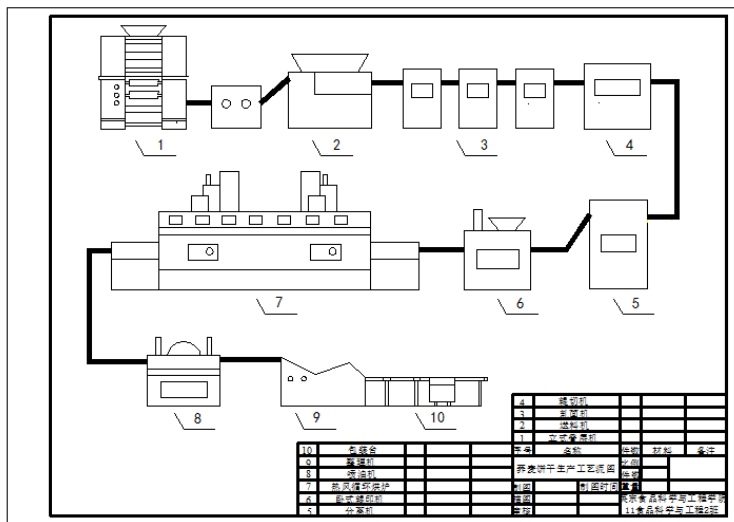


图 2 项目组成员完成的《年产 5000 吨的荞麦韧性饼干的工艺设计》工艺流程图

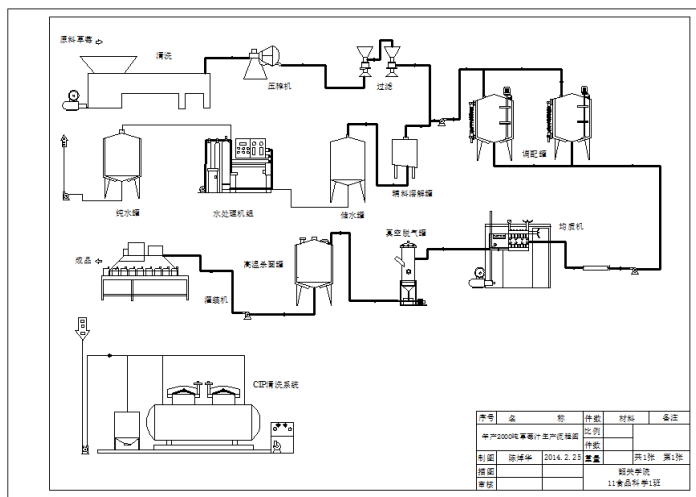


图 3 项目组成员完成的《年产 2 万吨草莓汁生产工艺设计》工艺流程图

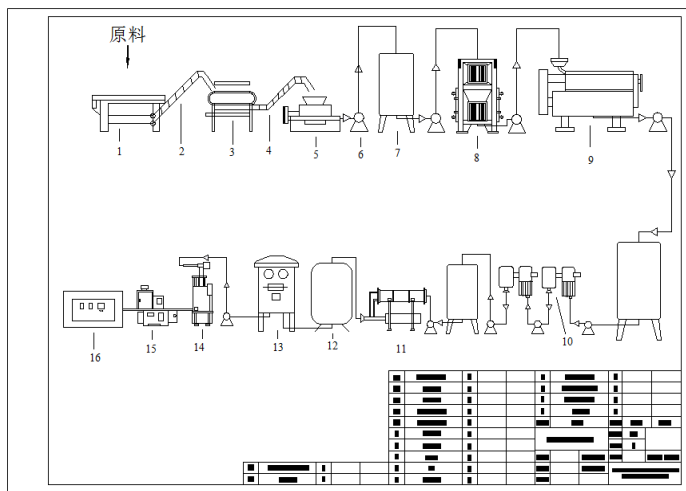


图 4 项目组成员完成的《苹果酱罐头生产工艺设计》工艺流程图

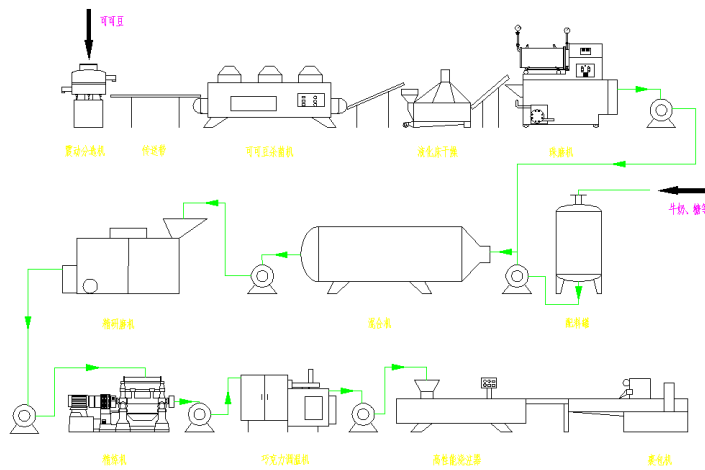


图 5 项目组成员完成的《巧克力生产工艺设计》工艺流程图

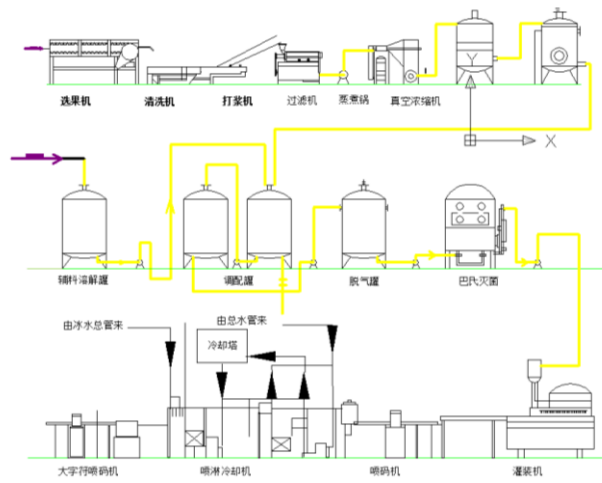


图 6 项目组成员完成的《年产 30000t 浓缩苹果汁的生产工艺》工艺流程图

混浊型枇杷果汁生产线

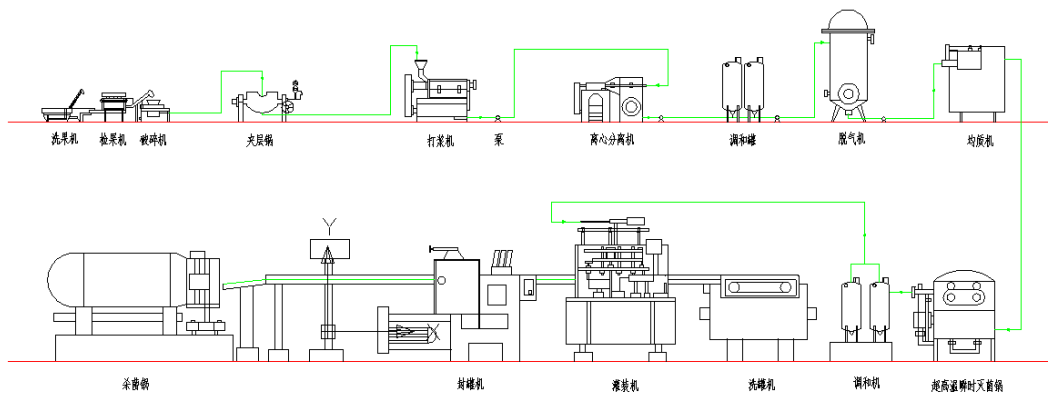


图 7 项目组成员完成的《年产 5000 吨混浊型枇杷汁工艺设计》工艺流程图

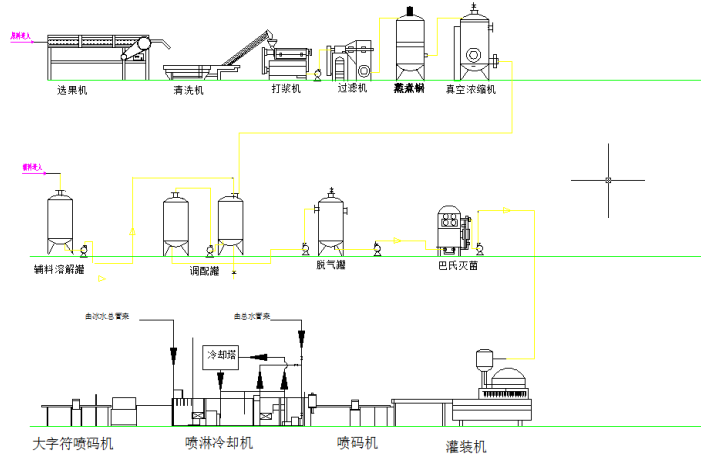


图 8 项目组成员完成的《年产 3000 吨番茄酱罐头生产工艺设计》工艺流程图

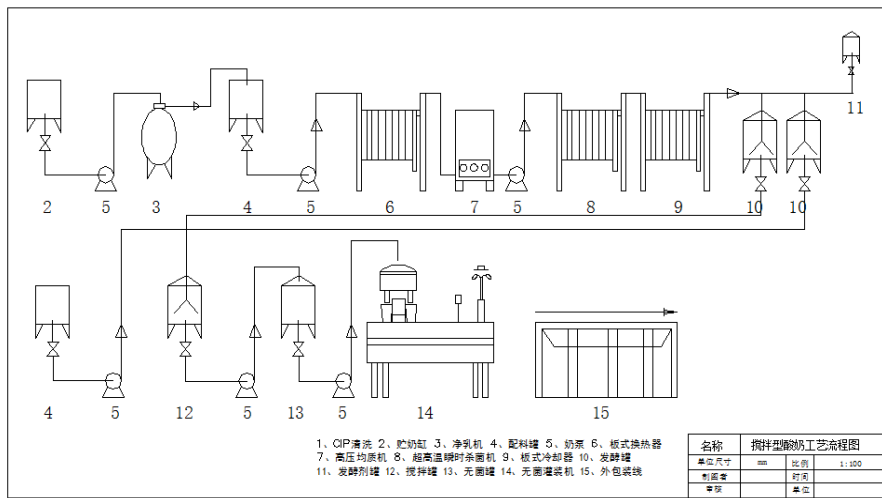


图 9 项目组成员完成的《年产 6000t 搅拌型杯装花生酸奶生产设计》工艺流程图

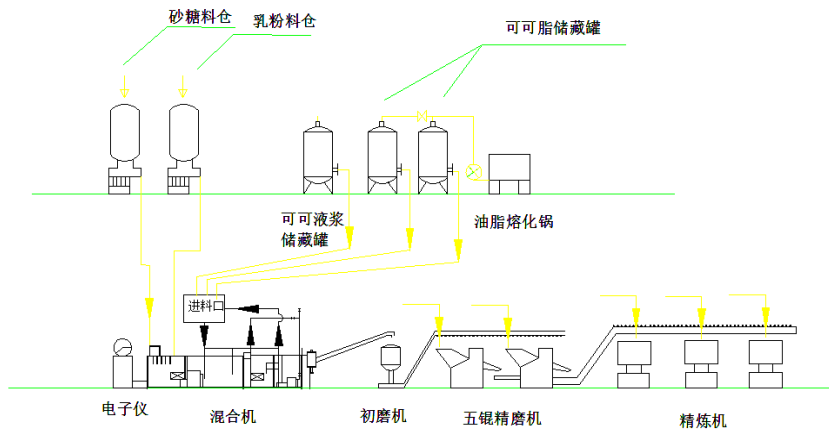


图 10 项目组成员完成的《年产 8000 吨巧克力工艺设计》