**《食品感官科学》课程信息与描述**

课程名称：食品感官科学

学分数：2

课程属性：专业基础课 □

专业必修课 √

专业选修课 √

课程边界描述：

本课程是《新产品开发》的前置课程；

本课程的前置课程：《数据统计与处理》、《统计学原理的应用》、

《数字图表处理技能》。

课程重要知识点描述：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 主题模块描 述 | 重要知识点 | 对应的能力培养 | 教学方式 |
| 1 | 感觉分子机器与感觉域 | 感官 | 具备对如饮料等特定产品特征进行语言描述的能力，了解产品品质分析基本要求 | 课堂讲授 |
| 感觉 |
| 交互感应现象 |
| 感觉分子机器 |
| 感觉域 |
| 2 | 感觉属性与动力学 | 感觉测量 | 能够用专业术语对如饮料等特定产品特征进行描述，能够用专业术语对产品品质分析基本要求进行描述 | 课堂讲授  案例教学 |
| 感官属性因子 |
| 感觉动力学 |
| 对比增强或减弱现象 |
| 变调现象 |
| 相乘作用 |
| 阻碍作用 |
| 掩蔽效应 |
| 3 | 感觉阈与感觉标度 | 感觉阈 | 能够将统计学原理等相关理论应用到产品品质分析中，尤其是运用数字图表等技能表述感官品质研究的相关概念 | 课堂讲授  案例教学 |
| 韦伯定律 |
| 感觉标度 |
| 量值估计 |
| 4 | 差别度与分辨力 | 感觉差别度 | 通过多学科的知识讲解与分析，能够解决产品品质分析中的一般性问题，培养对综合应用与学习创新能力 | 课堂讲授  案例教学 |
| 分辨力 |
| 5 | 差别检验 | 差别检验 | 通过多学科的知识讲解与分析，能够选择合适的方法，制订相应的方案，解决产品品质分析中的一般性问题，强调综合应用与技能提高 | 课堂讲授  案例教学 |
| 偏爱 |
| 6 | 智能感官 | 智能感官 | 将智能感官仪器应用于产品品质研究的技能 | 课堂讲授  案例教学 |
| 电子舌 |
| 7 | 菌状乳头密度的测定 | 基本能力训练 | 品评员基本能力训练，掌握研究不同人群生理敏感性的基本方法 | 操作练习 |
| 敏感力评价 |
| 辨识力评价 |
| 8 | 味觉察觉、识别阈值的测定 | 阈值测量 | 品评员基本能力训练，掌握阈值测定的基本能力，并能将相关技能应用到人群研究的不同方面 | 操作练习 |
| 察觉阈值测定 |
| 识别阈值测定 |
| 9 | 味觉差别阈值的测定 | 差别阈值测定 | 品评员提高能力训练，掌握味觉差别阈值测定的基本能力，并能将相关技能应用到产品品质研究的不同方面 | 操作练习 |
| 10 | 味觉的时间强度实验 | 时间强度测定 | 品评员提高能力训练，能够描述如甘、甜等较接近的感受差异，能够为产品配方优化、口味研发等提供支持 | 操作练习 |
| 11 | 产品风味剖析实验 | 高级能力训练 | 品评员提高能力训练，通过语言训练，掌握其在新产品研发、品质控制中的应用 | 操作练习 |
| 记忆力评价 |
| 描述力评价 |
| 风味剖析 |
| 12 | 产品质地剖析实验 | 质地剖析 | 品评员提高能力训练，通过语言训练，掌握其在新产品研发、品质控制中的应用 | 操作练习 |
| 13 | 产品喜好评价实验 | 口味分析 | 综合能力训练，将相关方法熟练应用于消费者口味调查、口味评价等 | 操作练习 |
| 喜好评价 |
| 14 | 常用感官品评方法的实验 | 成对比较法 | 综合能力训练，能够解决产品从配方优化、品质改善、消费者调查等 | 操作练习 |
| 三点检验 |
| 排序法 |
| A非A检验 |
| 评分法 |
| 15 | 葡萄酒综合感官品评实验 | 标度法 | 综合能力训练，能够分析葡萄酒等产品的综合品质 | 操作练习 |

使用教材：统编教材 □

英文教材及影印版 □

文献资料（含标准）□

自编讲义 √