

2023 届工程中心毕业实习安排表

(2023. 1-2023. 4)

第一周 (1.10-1.16) : 1、学习认识高效液相色谱仪, 掌握原理及设备操作。周记要求: 近五年高效液相色谱法在食品领域的研究综述一篇, 最少 5 篇参考文献, 其中需包括 1 篇硕士论文, 字数不少于 2000 字。(要求按毕业论文格式书写, 包括参考文献) 2、学习认识扫描电镜, 掌握原理及设备操作。周记要求: 不同淀粉(比如玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉等)扫描电镜的研究进展, 不限参考文献, 字数不少于 1000 字。(周记需要附所你参考的文献中检测样品的电镜分析图, 要求按毕业论文格式书写, 包括参考文献)

第二周 (1.17-1.23) : 1、学习认识气相色谱仪, 掌握原理及设备操作。周记要求: 近五年气相色谱法在农药残留检测领域研究进展一篇, 最少 5 篇参考文献, 其中需包括 1 篇硕士论文, 字数不少于 2000 字。(要求按毕业论文格式书写, 包括参考文献) 2、学习认识气相色谱质谱联用仪, 掌握原理及设备操作。周记要求: 气质与气相的不同及气质在水果香气成分中的研究, 不限参考文献, 字数不少于 1000 字。(要求按毕业论文格式书, 包括参考文献)

第三周 (1.24-1.30) : 1、学习认识电子鼻, 掌握电子鼻原理及操作。周记要求: 写一篇近五年电子鼻在酒类、茶汤方面的研究进展。最少 6 篇参考文献, 字数不少于 2000 字。(要求按毕业论文格式书写, 包括参考文献) 2、学习认识电子舌, 掌握电子舌原理及设备操

作。周记要求：电子舌的研究及进展综述一篇，最少 5 篇参考文献，不限字数。（要求按毕业论文格式书写，包括参考文献）

第四周（1.31-2.06）：学习认识食用油生产方法和生产工艺。

周记要求：根据文献查找并总结不少于 4 种食用油生产方法，要求写出食用油生产方法、生产原理、生产工艺过程、工艺特点。（要求按毕业论文格式书写，包括参考文献，不少于 1000 字）

第五周（2.07-2.13）：仔细学习压榨法（冷榨法和冷榨法、液压法和螺旋压榨法等）方法、设备结构和原理、特色等，然后分析哪些因素会影响螺旋冷榨法的油脂出油率，每个因素具体如何影响出油率，应如何优化提高油脂出油率（可按实验设计方式写）。（要求按毕业论文格式书写，包括参考，不少于 1000 字）

第六周（2.14-2.20）：1、学习认识凝胶油、凝胶油定义、生产方法、凝胶因子定义及选择、凝胶油的应用等，字数不少于 1000 字。（要求按毕业论文格式书写，包括参考文献）2、学习食用油脂、凝胶油的常规物理化学指标定义及具体测定方法（表明参考文献）包括油脂出油率、色泽、酸价和过氧化值等，以及凝胶油离心率、粘度和硬度等。字数不少于 1000 字。（要求按毕业论文格式书写，包括参考文献）

第七周（2.21-2.27）：冷榨法提取南瓜籽油（一）

第八周（2.28-3.06）：冷榨法提取南瓜籽油（二）

第九周（3.07-3.13）：南瓜籽油凝胶油的制备（一）

第十周（3.14-3.20）：南瓜籽油凝胶油的制备（二）

第十一周（3.21-3.27）：气相色谱法测定白酒中甲醇和杂醇油
—异丁醇和异戊醇

第十二周（3.28-4.03）：原子吸收法测定水中钙

实验具体内容见讲义。

