

教师专业实践总结

食品与生物技术学院

食品质量与安全专业 刘晓蓉老师

实践时间：2021年7月6日——2021年8月26 日



主要内容

- 一 实践单位基本情况
- 二 在实践单位从事工作情况
- 三 在实践单位的实践收获
- 四 对本专业（课程）建设方面的启发

— 实践单位基本情况

实践单位——仲景宛西制药股份有限公司广东分公司

- 地址：广州市花都区新华街东莞村名威工业园
- 电话：13922308787
- 网址：<https://www.zhongjing.com.cn/>

一 实践单位基本情况

- 仲景宛西制药股份有限公司旗下仲景食品公司主要产品为仲景香菇酱、劲道牛肉酱、辣辣队新鲜辣酱、仲景调味配料和调味油等。生产总部位于中国香菇之乡——河南省南阳市西峡县，营销中心位于郑州市郑东新区，现有员工900余人，2019年被评为国家绿色工厂、农业产业化国家重点龙头企业。在广州市花都区新华街东莞村名威工业园设立广东分公司。
- 公司以“创新立业，业精于农”为发展理念，以“用心做事，诚信为人”为核心价值观，致力于特色农产品的开发研究。

一 实践单位基本情况

- ◆ 公司设立两个分厂：食品配料分厂和香菇酱分厂。
- ◆ 食品配料分厂占地30亩，依托制药生产技术优势，采用超临界CO₂萃取技术获得花椒等香辛料中具有原始特征风味的天然物质，使花椒等香辛料资源被高效利用；再通过分子蒸馏、风味指标数据化、风味定量调配等多项核心技术，形成符合客户需求的调味配料产品，主要服务于联合利华、康师傅、双汇、芬美意、海底捞、今麦郎、白象等国际国内知名食品企业。生产的花椒油等香辛料产品因“产品标准化、风味物质数据化”而成为天然香辛料市场的先锋。
- ◆ 香菇酱分厂占地135亩，是集生态型、现代化为一体的工业园区，利用西峡香菇独特的资源优势，生产以仲景牌香菇酱为代表的新一代健康食品。仲景香菇酱已获得国家发明专利，是具有完全自主知识产权的绿色健康食品。

实践单位基本情况

公司先后通过ISO9001:2008国际质量管理体系认证、HACCP食品质量安全认证、QS食品安全认证，力争成为顾客首选、员工热爱、股东满意、社会信任的著名食品企业。



二

在实践单位从事工作情况

本人在实践期间，从事仲景香菇酱和劲道牛肉酱的部分检验项目：

- œ 1、感官检查
- œ 2、理化检验
- œ 3、微生物检验

二

在实践单位从事工作情况

œ 1、感官检查

œ (1) 香菇酱

œ 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。

œ 滋味、气味：无异味，无异嗅。

œ 状态：无正常视力可见霉斑、外来异物。

œ

二

在实践单位从事工作情况

œ 2、理化检验

(1) 氯化物的测定

œ 按GB 5009.44-2016操作。

œ 原理 试样经酸化处理后，加入丙酮，以玻璃电极为参比电极。银电极为指示电极，用硝酸银标准滴定溶液滴定试液中的氯化物。根据电位的“突跃”，确定滴定终点。以硝酸银标准滴定溶液的消耗量，计算食品中氯化物的含量。

œ

二

在实践单位从事工作情况

操作过程

取有代表性的样品至少**200g**，用组织捣碎机捣碎，置于密闭的玻璃容器内。

称取约**10g**试样(精确至**1 mg**)于**100 mL**具塞比色管中，加入**50 mL** **70 °C**热水，振摇 **5 min**(或用涡旋振荡器振荡**5 min**)，超声处理 **20 min**，冷却至室温，用水稀释至刻度，摇匀，用滤纸过滤，弃去最初滤液，取部分滤液测定。

二

在实践单位从事工作情况

移取 10.00 mL 试液(5.2)(V_2), 于 50 mL 烧杯中, 加入 5 mL 硝酸溶液和 25 mL 丙酮。将玻璃电极和银电极浸入溶液中, 启动电磁搅拌器。从酸式滴定管滴入 V' mL 硝酸银标准滴定溶液(所需量的 90%), 测量溶液的电位值(E)。继续滴入硝酸银标准滴定溶液, 每滴入 1 mL 立即测量溶液电位值(E)。接近终点和终点后, 每滴入 0.1 mL, 测量溶液的电位值(E)。继续滴入硝酸银标准滴定溶液, 直至溶液电位数值不再明显改变。记录每次滴入硝酸银标准滴定溶液的体积和电位值。以硝酸银标准滴定溶液的体积(V')和电位值(E), 用列表方式计算 ΔE 、 ΔV 、一级微商和二级微商。按式(1)计算滴定终点时消耗硝酸银标准滴定溶液的体积(V_3)。或电位滴定仪自动滴定、记录硝酸银标准滴定溶液的体积和电位值。同时做空白试验, 记录消耗硝酸银标准滴定溶液的体积(V'_0)。

二 在实践单位从事工作情况

食品中氯化物的含量按式(3)计算:

$$X_1 = \frac{0.035\ 5 \times c \times (V_3 - V'_0) \times V}{m \times V_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中:

X_1 ——试样中氯化物的含量(以 Cl^- 计), %;

0.035 5 ——与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液 [$c(\text{AgNO}_3) = 1.000 \text{ mol/L}$] 相当的氯的质量, 单位为克(g);

c ——硝酸银标准滴定溶液浓度, 单位为摩尔每升(mol/L);

V'_0 ——空白试验时消耗的硝酸银标准滴定溶液体积, 单位为毫升(mL);

V_2 ——用于滴定的滤液体积, 单位为毫升(mL);

V_3 ——滴定试液时消耗的硝酸银标准滴定溶液体积, 单位为毫升(mL);

V ——样品定容体积, 单位为毫升(mL);

m ——试样质量, 单位为克(g)。

当氯化物含量 $\geq 1\%$ 时, 结果保留三位有效数字; 当氯化物含量 $< 1\%$ 时, 结果保留两位有效数字。

二

在实践单位从事工作情况

œ (2) 污染物和真菌毒素

按GB 5009.22-2017 测定黄曲霉毒素B1

按GB 5009.24-2017 测定黄曲霉毒素M1

按GB 5009.111-2017 测定脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB 5009.185-2017 测定展青霉素

二

在实践单位从事工作情况

3、微生物指标

菌落总数测定：参照国标GB4789.2-2016

大肠菌群计数：参照国标GB4789.3-2016

三

在实践单位的实践收获

- 1、专业实践让我开阔了眼界，平时教学中许多无法看到的设备、器材和工艺流程，在工厂则能身临其境。
- 2、通过实践学到了许多书本上无法学到的知识，通过生产现场的面对面接触，可以了解和掌握理论与实践的结合点。
- 3、对平时教学中许多看似陈旧的理论知识，在新设备、新技术、新工艺中的应用还是在这些基本理论的指导下发展起来的，与书本上的专业知识并不脱节，关键是我们必须找到理论与实际相联系的方法和途径，教授给学生。
- 4、通过我们先在“做中学”这样的社会实践，进一步夯实了我的理论基础知识，提高了实际操作能力，以及理论与实践相结合的能力。

三

在实践单位的实践收获

- 5、通过专业实践，也使我切实了解企业单位对人才需求的要求，明确了食品生物技术专业技能培训的方向，更好的适应职业学校技能培训和实习指导工作，更好的服务于社会。
- 6、通过实践锻炼，进一步加深了对工厂和企业的认知，丰富了教学实例，也培养了我爱岗敬业、艰苦奋斗的优良品质，我对今后的教学内容和方式更加贴近企业需要。
- 7、通过专业实践，不仅锻炼了我，拉近了课堂教学和企业生活的距离，更让我明确了市场和企业对本专业人才的定位和需求，促进了产、教、学、研的结合，有利于提高教学质量。

四 对本专业（课程）建设方面的启发

- 1、不经风雨，怎见彩虹，没有人能轻轻松松成功。在以后的教学中我们不仅传授学生以知识和技能，更要培养他们吃苦耐劳的精神。
- 2、在学校经费允许范围内，适当购置比较先进的仪器设备，更有利于学生学习比较先进、与企业需求更贴切的操作技能。
- 3、结合实践单位的生产实际和用人标准，可知我们专业相关课程的实训项目编排合理，但实训课时应该适当增加，以进一步加强学生的操作技能；尚需进一步完善专业实训教学方案。
- 4、积极改进实训课程的教学方法，积极开发校本教材，切实加强本专业的实践教学环节。