

2023年食品科学与工程做研究报告(模板5篇)

在当下社会，接触并使用报告的人越来越多，不同的报告内容同样也是不同的。那么报告应该怎么制定才合适呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家有所帮助。

食品科学与工程做研究报告篇一

食品科学与工程专业xx级本科生教学实习从20xx年6月19日开始，至20xx年6月19日结束，为期15天，其中外出参观学习10天，讨论及撰写报告5天。参加本次实习的学生为120名，指导教师8名，在食品学院的直接领导下顺利完成了实习任务。

食品科学与工程专业xx级本科生教学实习分汉中区和宝鸡区两区进行，共参观了xx建兴农业科技有限公司、xx春光油脂有限公司、xx汉中汉王米业有限责任公司、汉中未来生物科技有限公司、xx三粮液酒业有限公司、xxxx县天元面粉有限责任公司、xx汉中定军山绿茶有限责任公司、xx西凤酒公司、宝鸡啤酒厂、爱姆食品公司、惠民乳品厂、恒兴果汁厂等12家食品加工企业，覆盖了粮油加工、保健药品制造、白酒酿造、方便面生产、乳制品生产、肉制品加工、速冻食品、传统腌制品、调味品以及茶叶生产等内容。通过食品企业参观实习和食品企业领导的现身说法加深了学生对食品生产及市场竞争残酷性的认识，对学生进行了真正的现场教育。食品企业参观实习是学生理论联系实际的重要环节，也是学生走上社会前的知识和心理准备的重要阶段，参观xx建兴农业科技有限公司、xx春光油脂有限公司、xx汉中汉王米业有限责任公司、xx三粮液酒业有限公司、xx汉中定军山绿茶有限责任公司，爱姆食品公司、惠民乳品厂、恒兴果汁厂等的优秀食品加工激发了学生从事食品生产的信心和兴趣、xx市酱货场等传统腌制品

和调味品生产使学生充分认识了传统食品的魅力。

通过实习，通过与经理和技术人员的交流，学习到分析问题、解决问题的方法懂得了书本知识是实践生产的结晶成果，只有真正学好了书本知识，在实践中，才能随机应变，为以后工作确定了发展方向，坚定了信心。

通过实习，对我国各种食品的生产流水线有了更详尽的认识，对于稻谷制米、小麦制粉、油脂提取以及精练和深加工、淀粉制糖、乳制品生产、肉制品加工、速冻食品、传统腌制品、调味品以及茶叶生产等工艺流程有了更全面系统的学习，对于生产中实际用到的机械设备有了更为深入的了解。

但本次实习内容多时间紧，又恰逢省质检对xx县区相关企业进行质检□xx市进行全国卫生城市创建，加之xx市相关企业接待实习积极性不高，实习学生人数较多等原因，为实习带来了无法事先预测的困难，这就使得各实习区第二批学生实习计划一变再变，实习效果不尽理想，但在全体指导教师努力和学生的通力配合下顺利完成了实习的全部任务。在实习过程中，实习学生能够严格要求自己，讲究卫生，遵守实习纪律，认真听取讲解，积极思考和提问，表现出了很高的积极性，这充分说明了学生对这一时间环节的重视。特别在xx县区实习，学生的实习态度得到了相关企业领导的首肯，表示欢迎同学到企业去工作、学习。只是因为学生人数多，生产车间嘈杂，大部分学生不能很好地听清讲解内容，看和听不能很好地兼顾，使实习效果受到影响。

根据外出实习需要，本次实习安排指导教师共8名，副教授3名，讲师5名，均为第一线主讲教师。杜双奎副教授总体负责□xx成副教授、张国权副教授、胡中秋讲师协助，其余4名教师各负责一个班级。针对本次实习情况，在实习过程中充分调动了各班班干部的能动性，为学院节省了部分实习经费，又充分锻炼了年轻教师的领导和班干部的带头作用，使年轻教

师直接站在生产一线，直接与企业生产接触，为今后的生产实习锻炼了教师队伍。

生产实习成绩为实习表现和实习报告的综合评价。各个带班教师对本班的实习状况了解清楚。为了避免偏差，实习报告采用了集体评阅的方式。对各个带班教师认为实习表现优秀、实习报告撰写认真规范的同学进行集体讨论，最终确定了优秀实习学生。通过实习报告的评阅，应该说，大部分学生能够认真撰写实习报告，真正畅谈实习体会，但也有少部分同学的实习报告象记流水帐，也很少有实习体会，未达到实习目的。

基于我院学生人数多，相关食品企业少，企业接待实习积极性较差等原因，建议今后实习应将学生进行分流，或是学院出具证明让学生自行联系实习企业，或是将学生分配给与企业联系较多的教师，让这些教师与企业联系并安排实习。尽管这样可能使实习内容减少，但更能让学生在一个食品行业得到充分锻炼。

食品科学与工程做研究报告篇二

白酒：以酒精为原料，自己调味，调度制成成品

米酒：用大米发酵，加水降度，降低酸酯含量，浸泡时加入肥猪肉，（将煮熟的肥猪肉晾干水晒干，制成后用过滤机将油酒分离，一缸700-800斤酒放200斤肉，一般可用十多年）

黄酒：糯米蒸煮，糖化杀菌后榨出的汁加糖制得

主要成品：青梅酒，糯米甜酒，黄酒，春花白酒，米酒王，北氏酒，仁面酒，竹叶青酒等。

(1) 小曲米酒由米酒车间生产，约为51°。降度时加入蒸馏水，用酒精计测酒度。

(2) 酒精购回后储存于大罐中。加工时将3.6吨的95%酒精抽入小罐，用蒸汽加热到45℃，同时搅拌，加入水调节合适的酒度 $v\%=(t-20)\times 0.4+55$ 此酒度下氧化效果好。按万分之三的比例称取 kmno_4 固体，用开水溶解后加入酒中搅拌，以消除非醇类杂质。氧化完毕再按万分之十的比例加入活性炭沉淀。

食品科学与工程做研究报告篇三

生产实习是食品科学与工程专业本科教学计划中实践教学环节的重要组成部分,是提高人才培养质量不可缺少的环节。下面是本站小编精心整理的食品科学与工程实习报告，希望对大家有所帮助。

一、实习目的

- 1、专业认知社会实践是在开设专业课之前对本专业初步认知的社会实践教学。
- 2、培养和训练我们认识、观察问题的能力，接触社会、接触食品行业，提高运用所学知识及发现、分析和解决问题的能力。
- 3、让我们全面了解山东食品质量与安全行业现状，为专业课的学习打下良好的基矗
- 4、对食品科学活工程问题具有感性认识，了解相关单位的运营及对食品专业人才需求状况。

技能要求：参与能力、初步的专业调查研究能力、开学后进行交流。

二、实习时间

专业认知社会实践教学实习共2周，时间为20xx年7月22日-8月4日。

三、实习地点

诸城市喜缘食品厂

四、实习单位和部门

诸城市喜缘食品厂车间

五、实习报告内容

(一) 公司简介：

先进领域水平发展。公司拥有良好的经营环境、专业人才和优质服务以诚实信誉、物美价廉在社会上树立起良好的企业形象受到社会各界与广大市民的普遍信赖与支持。建厂以来该厂与新一代百货形成稳固的客源资源共享优势，新一代百货一路走来显得有些吃力，但毕竟它面对上有人人乐等大型百货超市冲击，下有快迪连锁便利店挤压的竞争环境下生存发展下来了。更难得的是，它在当年一些零售企业关闭黯然退出竞争的环境下，依然凭借其稳固的客源，一路走到了今天。

(二) 公司文化

精神：

团结奋进，锐意进取，勇于开拓，勇于承担。

经营理念：

以人为本、人尽其才、物尽其用、开拓产品空间、提高市场

占有率，创意不断，新品频出，突出风格。

口号□

发挥团队精神，每天进步一点点。

制度观：

从宽制定、从严执行、全面覆盖、逐步完善。

用人理念：

有德有才破格重用，有德无才培养使用，无德有才限制使用，无德无才坚决不用。

(三)面包的基本生产工艺流程：

原辅材料的处理调配——第一次和面——第一次发酵——第二次调制面团——第二次面团处理——第二次发酵——整形——成型——烤前加工处理——烘烤——冷却——(半成品加工)包装——成品。

1、原辅材料的预处理

速度，在夏季时要将面粉存放在低温干燥处，并且要通风良好，以保持面粉适宜的温度，适合使用且能延长面粉保质期。面粉在使用前必须过筛，防止其它杂质渗入面粉中，还可以通过过筛进行打碎面粉团块，粉体更细腻，使之混入更多气体，有利于酵母菌的生长与繁殖。

(2)酵母的处理：酵母本身就是一种生物活性菌，是制作面包的一种生物疏松剂，其质量和活性的好坏对面包生产有着重要影响。酵母的预处理情况对产品质量也有密切关系，酵母预处理方法如下：活性干酵母，在使用前可以用适温的水进

行溶解然后加入搅拌面团，但水温不能超过60摄氏度，切不可混入油腻或高浓度的盐溶液及糖溶液，因为盐和糖都是属抑菌物质。

(3)砂糖：生产面包时一般使用白砂糖，白砂糖是属于结晶体，所以应存放在阴凉干燥处，防止产生大量结晶块，防止潮湿。

(4)油脂：生产面包时所制作面团中添加的油脂大多用固体油脂，一般用天然奶油、纯动物性牛油、猪油、人造奶油、氢化酥油等。

2、面团的调制

面团调制是将处理好的原辅材料按配方的用量，根据规范的投料程序，调制成适合加工性能的面团。面团调制和面团发酵是密切相关的两个工序，也是影响面包质量及产量的两个关键因素。在调制面团时，影响其质量的因素还有很多：

(1)水对面团的影响：生产面包时，水的用量仅次于面粉。调制面团时，水必须与面粉直接接触，使面粉中的蛋白质充分吸水形成大量面筋，起到形成面筋架和气泡膜。水的pH值和矿物质含量对面团调制有密切关系，最适合pH5-6，pH值过高会使蛋白质吸水性和面团延伸性受到影响，也会延长发酵时间。水的温度是控制面团适合发酵温度的重要手段，面团松弛和基本发酵时最适合的温度是25—28摄氏度，最后发酵的最佳温度是38摄氏度左右。同时，控制水的温度是控制面团温度的主要手段，而面团的温度是影响其发酵过程质量的重要因素。

品出现塌陷现象；如果搅拌过度，表皮变湿发黏，不利于整型和操作，成品体积小，内部组织粗糙，品质极差等现象。

3、面团的发酵

发酵是泛指有机化合物由于微生物中酶催化作用产生的一系列生物化学变化的过程，在面包的发酵过程中正体现了这一定义。淀粉水解成糖再由酵母的酒精酶分解成酒精和二氧化碳，部分糖在乳酸菌和醋酸菌的作用下生成有机酸。发酵过程中，通过一系列的生物化学变化，积累了足够的生成物，使得制品具有优良的风味和芳香。在发酵过程中进一步促进面团的氧化，增强面团的气体保持能力。发酵的基本原理：面团的发酵就是利用酵母菌在其生命活动过程中所产生的二氧化碳和其它成分，使面团蓬松而富有弹性，并赋予制品特殊的色、香、味及多孔性结构。

影响面团发酵的因素：

温度是影响酵母发酵的重要因素。酵母在面团发酵过程中要求的温度有一定的范围，一般控制在25—32度。温度太低会使得面团发酵速度过慢；温度高虽然可以缩短发酵时间，但也会给杂菌生长创造有利的条件。酵母菌最适宜温度是35度，乳酸菌最适宜温度是37度，这两种有益菌生长过快会提高面包酸度，降低质量；同时，面团温度过高也会使酶的作用旺盛，持气性差。所以，面团操作的最佳温度是25—28度，高于这个温度范围就不好掌握操作工艺，而且容易影响其质量。

面粉的质量也是影响其发酵的另因素。面粉质量主要是受面粉中面筋和酶的影响，面团发酵过程中产生的二氧化碳需要由强力面筋形成的网络保护膜包住，使其膨胀形成海绵状。酶的影响紧次于面筋，酵母在发酵过程中需要淀粉酶将淀粉不断分解成糖供酵母利用，如果已经变质或被高温处理过面粉，起淀粉酶的活力会受到抑制。水分的含量也与面团发酵有关，相对情况下水分含量多一些有助于酵母芽孢增长，发酵速度就会快些，反之则慢一些。

原辅料对面团发酵也会产生不同程度的影响。糖可以给酵母菌生长提供一定的营养，但其本身也有抑菌作用，所以使用量为面粉的5%—7%时产气能力最大，超过这个范围，糖约多

则酵母发酵速度越慢;食盐不但具有强烈的抑菌作用,而且也能抑制酶的活力,食盐的添加量约多则发酵约慢,不过食盐可以增强面筋筋力,使面团的稳定性增强;乳品和蛋品的影响:乳粉和蛋品都含较丰富的蛋白质,使得面团发酵时缓冲pH值作用。

面团发酵的技术操作:

面团发酵方法有传统发酵法和机械连续混合法。前者包括快速发酵法、中种发酵法及三次发酵法,后者包括柯莱伍德法、多美克法、埃姆弗罗法等。快速发酵法即把材料一次性加入调制,在温度适宜的环境下发酵成熟,这种方法的好处在于速度快,生产周期短等。但其产品质量不好控制,容易出现组织粗糙、空心、制品香味不足和口感较差等。

中种法及三次法是将面团材料分两次或两次以上加入调制,一般第一次面粉量在50%—70%,加水量为50%—60%。调制好的面团放置在28度/湿度78%左右的环境下发酵3个小时,然后再添加其它材料进行调制,最后发酵的最佳温度为37度/湿度85%左右。

4、整形和成型的控制

将第二次发酵成熟的面团加工成一定形状的面团胚的过程称为整形。整形包括分块、称量、搓圆、整型和装盘等工序。最后将面团胚做成各种设计好的形状、添加馅料、入模及最后发酵等工序称为成型。

按成品规格的要求进行分块称量,一般面团胚经过烘烤之后,其质量会损耗

7—10%,所以在面团分块称重时要把此因素考虑进去。而且,面团分块的速度和时间也要根据不同品种的要求所控制,主食面包的分块最好在20分钟左右完成,点心面包、最好在40

分钟之内完成。

搓圆和精置的目的是将不规则的面团胚搓成圆球形状，使其芯子结实，表面光滑，精置一段时间后，使其面筋回软，弹性降低一点后更方便操作和成型。成型时控制好面团温度 and 环境的温度及湿度也是非常重要的，一般情况成型室的温度范围应在36度左右，相对湿度在80%左右。判断成型最后发酵的适宜程度也很重要，一般要求面团胚发酵程度为七至八成，另外两三成则在烤炉中膨胀。

5、面包的烤焙

面包的焙烤工作也真重要，所谓“三分做七分烤”。面包烘烤务必掌握三个重要条件，即面包的品种、温度和时间。烘烤过程中的第一阶段是让其体积继续快速的膨胀，所以炉内要保持65%左右的湿度。第二阶段就是其成熟阶段，这一时间段一般在3—6分钟左右，而且达到成品体积的要求。第三阶段就是上色和增加香气、提高风味，面包已基本成熟，并产生金黄色的表皮。通过这三个阶段的烘烤，即可制成色、香、味俱佳的面包。

烘烤时间要根据不同面包的品种和体积而定。一般点心面包的烘烤时间在13分钟左右，烘烤温度也在200度左右；吐司类要求的温度比较底，时间比较长，才能使其内部完全熟透。特殊面包需要温差可能比较大，所以时间也随其而定。

6、面包的老化因素及防止方法

面包在储藏和运输过程中最显著的变化就是“老化”，也称“陈化”、“硬化”或“固化”。老化后口味变劣，组织变硬，香味消失，口感粗糙等，其被消化吸收率也会降低。从热力学的角度分析，面包老化是自发的能量降低过程，所以只能延缓面包老化而不能彻底防止。

延缓其老化的措施有以下几点：

带，所以面包出炉后尽量不通过这个温度区。其中1度老化最快，30度时老化速度曲线几乎成一直线，比较缓慢。达到零下7度时，水分开始冻结，老化速度急剧缓慢。

使用适当的添加剂：目前国内使用的延缓面包老化的添加剂一般称为“改良剂”，不仅能够改善面包内部组织结构和帮助酵母菌正常发酵的作用，还可以延缓其老化的作用。改良剂的成分有单甘油酸酯、卵磷脂等乳化剂及硬酯酰乳酸钙(csl)[]硬酯酰乳酸钠(ssl)[]硬酯酰延胡索酸钠(ssf)等抗老化剂可延缓面包老化的作用。乳化剂和抗老化剂一般使用量是面粉比例的0.3%——0.5%。

原材料的影响因素：小麦粉的质量对面包的老化有一定的影响；蔗糖的含量也是影响其老化的另一因素；食盐的添加量、油脂和水分的含量都会构成其老化的直接影响材料。

适宜的加工条件和工艺：环境卫生是影响面包老化和霉变的一个因素；提高面团吸水率使面包更柔软，不仅能改善口感更能延缓老化；搅拌要充分，面筋的充分扩展亦能延缓老化；发酵成熟，尽量采用二次发酵法，因为发酵时间短或发酵时间不足也会加快面包老化。

合理的包装：包装可以保持面包卫生，防止水分散失，保持面包的柔软和风味，延缓面包老化，但不能防止淀粉老化。

总之，要保持稳定的、成功的、优质的面包产品，除了了解其生产工艺外，还要保持一致稳定的操作规范、原料选择、和各项管理，才能够达到真正的目的。

(四) 实习的具体内容

进入工厂的第一天化验的主管带领我们参观了工厂的生产车

间、化验室、仓库和办公场所，让我们对工厂有了初步的了解。在化验室里主管详细的给我们讲解了化验室的仪器设备以及我们各自的工作职责，这里的仪器设备全部是这两年的最新产品，并且是国外进口的，自己能在这样一个实验室里工作感觉真的很幸运。

月我们的基本任务是掌握实验室仪器设备的原理并熟练使用。随着对仪器使用越来越熟练，我也开始重拾自己的信心，每天都会超额完成工作，在空闲时间主管就帮我们联系其他部门去学习。

六、实习中发现的问题

通过这次实习最主要的体会就是我对食品的加工、生产中的控制与管理、等方面有了一次比较全面等感性认识，进一步理解接受课堂上的知识，将所学与所看结合起来使理论在实际生产中得到运用，重要的是怎样融入企业，提高工作能力。近年来，人民群众生活水平的提高以及对食品安全意识的提高，使得食品行业得到了长足的发展，与此同时也越来越规范，这对于我们食品专业的学生来说既是一个机遇、也是一个挑战，食品行业是一个高风险低利润的企业，如何在激烈的市场竞争占据有利地位获得较高的利润成了食品厂发展的方向。

众所周知，面粉的成本70%至80%是小麦，小麦的价格走势直接影响面粉的价格波动。对小麦进行合理而又优质的采购直接影响面粉的运营，所以“面粉行业的利润是采购出来的”。在我实习期间我就发现这个企业在小麦采购上存在一点问题，没有指定合理的小麦采购方案，一直抱着用最低的价格去买麦子，而不是用合理的价格买到优质麦，并且我认为麦源紧张应该在小麦仓储物流上想办法才是持续之道。

实习过程中我也发现了自身的一些问题，缺乏社会经验，曾经因被老员工欺负有过离开企业的念头，在工作中有时也会

因为一些小事情想放弃，这些都是我还不够成熟的表现，在以后的日子里我会不断加强自身的修养、磨练自己的毅力、多积累社会经验。

七、实习收获与体会

己的动手能力。掌握过硬的技术本领、不断进娶不断攀登做出不平凡的业绩，勇往直前，吸收更多的有用的东西，使理论与实践相结合，充分感受到学理论知识的价值，用理论去指导，在工作中加深对理论的认识，并且吸收新的理论经验、经验、不断地充实自己、发展自己、活跃自己，在工作中更要善于发现问题、解决问题，从中开阔自己的思维，学无止境，只有不断深入才能够达到自己的目的，达到理想的彼岸，因此，我感受到这次对自己人生的未来是一次开端，一个新的起点，更是一次大的进步。

这一次实习过程中，我体会到了什么事情并不是自己想像中的那样美好，什么事都是那么顺利。在实习中看到了自己很多的不足，如对专业知识基础理论掌握不够扎实，经验不够丰富，动手能力有待提高，对解决问题不够零活，领悟不够深刻，对在面粉加工中发现的问题不能迅速的找出原因和解决的办法，刚开始大多数是依靠师傅的指导才能解决，缺乏社会经验，缺乏对面粉性质的认识，通过这次实习经历自己的能力整体上有很大的提高，并且对食品加工技术制作过程有了一定的掌握和新的认识，这为将来适应社会发展做了强有力的铺垫。工作中最重要的是踏实的做好自己的工作，多去跑动，多思考，多总结，记得这样一段话：作为一名普通职员，如果你不够专业，应该足够聪明；如果你不够聪明，应该足够谦虚；如果你不够谦虚，应该足够勤奋；如果连勤奋也不够，就不要干这行。所以，我虽然不是最聪明最专业的，但我一定会以最谦虚和最勤奋的态度，投入到以后的日常工作当中，做好本职！既然选择了这行，我就会义无反顾的做下去，并把其做到最好，我相信自己可以成功。

最后感谢学校和公司给我这样一个锻炼的机会,也谢谢指导老师和师傅的倾囊相授,这次实习带给我们的不仅仅是经验,它还培养了我们吃苦耐劳的精神和严谨认真的作风,是你们给了我这样一个机会并在旁边敲打着我督促着我向社会,向真正的工作岗位,向成功迈步!在以后的学习中我都会严格要求自己,虚心向他人学习,切实提高自己的能力!

共2页,当前第1页12

食品科学与工程做研究报告篇四

1、专业认知社会实践是在开设专业课之前对本专业初步认知的社会实践教学。

2、培养和训练我们认识、观察问题的能力,接触社会、接触食品行业,提高运用所学知识及发现、分析和解决问题的能力。

3、让我们全面了解山东食品质量与安全行业现状,为专业课的学习打下良好的基矗

4、对食品科学活工程问题具有感性认识,了解相关单位的运营及对食品专业人才需求状况。

技能要求:参与能力、初步的专业调查研究能力、开学后进行交流。

二、实习时间

专业认知社会实践教学实习共2周,时间为20xx年7月22日-8月4日。

三、实习地点

诸城市喜缘食品厂

四、实习单位和部门

诸城市喜缘食品厂车间

五、实习报告内容

(一) 公司简介：

先进领域水平发展。公司拥有良好的经营环境、专业人才和优质服务以诚实信誉、物美价廉在社会上树立起良好的企业形象受到社会各界与广大市民的普遍信赖与支持。建厂以来该厂与新一代百货形成稳固的客源资源共享优势，新一代百货一路走来显得有些吃力，但毕竟它面对上有人人乐等大型百货超市冲击，下有快迪连锁便利店挤压的竞争环境下生存发展下来了。更难得的是，它在当年一些零售企业关闭黯然退出竞争的环境下，依然凭借其稳固的客源，一路走到了今天。

(二) 公司文化

精神：

团结奋进，锐意进取，勇于开拓，勇于承担。

经营理念：

以人为本、人尽其才、物尽其用、开拓产品空间、提高市场占有率，创意不断，新品频出，突出风格。

口号：

发挥团队精神，每天进步一点点。

制度观：

从宽制定、从严执行、全面覆盖、逐步完善。

用人理念：

有德有才破格重用，有德无才培养使用，无德有才限制使用，无德无才坚决不用。

(三)面包的基本生产工艺流程：

原辅材料的处理调配——第一次和面——第一次发酵——第二次调制面团——第二次面团处理——第二次发酵——整形——成型——烤前加工处理——烘烤——冷却——(半成品加工)包装——成品。

1、原辅材料的预处理

速度，在夏季时要将面粉存放在低温干燥处，并且要通风良好，以保持面粉适宜的温度，适合使用且能延长面粉保质期。面粉在使用前必须过筛，防止其它杂质渗入面粉中，还可以通过过筛进行打碎面粉团块，粉体更细腻，使之混入更多气体，有利于酵母菌的生长与繁殖。

(2)酵母的处理：酵母本身就是一种生物活性菌，是制作面包的一种生物疏松剂，其质量和活性的好坏对面包生产有着重要影响。酵母的预处理情况对产品质量也有密切关系，酵母预处理方法如下：活性干酵母，在使用前可以用适温的水进行溶解然后加入搅拌面团，但水温不能超过60摄氏度，切不可混入油腻或高浓度的盐溶液及糖溶液，因为盐和糖都是属抑菌物质。

(3)砂糖：生产面包时一般使用白砂糖，白砂糖是属于结晶体，所以应存放在阴凉干燥处，防止产生大量结晶块，防止潮湿。

(4) 油脂：生产面包时所制作面团中添加的油脂大多用固体油脂，一般用天然奶油、纯动物性牛油、猪油、人造奶油、氢化酥油等。

2、面团的调制

面团调制是将处理好的原辅材料按配方的用量，根据规范的投料程序，调制适合加工性能的面团。面团调制和面团发酵是密切相关的两个工序，也是影响面包质量及产量的两个关键因素。在调制面团时，影响其质量的因素还有很多：

(1) 水对面团的影响：生产面包时，水的用量仅次于面粉。调制面团时，水必须与面粉直接接触，使面粉中的蛋白质充分吸水形成大量面筋，起到形成面筋架和气泡膜。水的pH值和矿物质含量对面团调制有密切关系，最适合pH5-6，pH值过高会使蛋白质吸水性和面团延伸性受到影响，也会延长发酵时间。水的温度是控制面团适合发酵温度的重要手段，面团松弛和基本发酵时最适合的温度是25—28摄氏度，最后发酵的最佳温度是38摄氏度左右。同时，控制水的温度是控制面团温度的主要手段，而面团的温度是影响其发酵过程质量的重要因素。

品出现塌陷现象；如果搅拌过度，表皮变湿发黏，不利于整型和操作，成品体积小，内部组织粗糙，品质极差等现象。

3、面团的发酵

发酵是泛指有机化合物由于微生物中酶催化作用产生的一系列生物化学变化的过程，在面包的发酵过程中正体现了这一定义。淀粉水解成糖再由酵母的酒精酶分解成酒精和二氧化碳，部分糖在乳酸菌和醋酸菌的作用下生成有机酸。发酵过程中，通过一系列的生物化学变化，积累了足够的生成物，使得制品具有优良的风味和芳香。在发酵过程中进一步促进面团的氧化，增强面团的气体保持能力。发酵的基本原理：

面团的发酵就是利用酵母菌在其生命活动过程中所产生的二氧化碳和其它成分，使面团蓬松而富有弹性，并赋予制品特殊的色、香、味及多孔性结构。

影响面团发酵的因素：

温度是影响酵母发酵的重要因素。酵母在面团发酵过程中要求的温度有一定的范围，一般控制在25—32度。温度太低会使得面团发酵速度过慢；温度高虽然可以缩短发酵时间，但也会给杂菌生长创造有利的条件。酵母菌最适宜温度是35度，乳酸菌最适宜温度是37度，这两种有益菌生长过快会提高面包酸度，降低质量；同时，面团温度过高也会使酶的作用旺盛，持气性差。所以，面团操作的最佳温度是25—28度，高于这个温度范围就不好掌握操作工艺，而且容易影响其质量。

面粉的质量也是影响其发酵的另因素。面粉质量主要是受面粉中面筋和酶的影响，面团发酵过程中产生的二氧化碳需要由强力面筋形成的网络保护膜包住，使其膨胀形成海绵状。酶的影响紧次于面筋，酵母在发酵过程中需要淀粉酶将淀粉不断分解成单糖供酵母利用，如果已经变质或被高温处理过面粉，起淀粉酶的活力会受到抑制。水分的含量也与面团发酵有关，相对情况下水分含量多一些有助于酵母芽孢增长，发酵速度就会快些，反之则慢一些。

原辅料对面团发酵也会产生不同程度的影响。糖可以给酵母菌生长提供一定的营养，但其本身也有抑菌作用，所以使用量为面粉的5%—7%时产气能力最大，超过这个范围，糖约多则酵母发酵速度越慢；食盐不但具有强烈的抑菌作用，而且也能抑制酶的活力，食盐的添加量约多则发酵约慢，不过食盐可以增强面筋筋力，使面团的稳定性增强；乳品和蛋品的影响：乳粉和蛋品都含较丰富的蛋白质，使得面团发酵时缓冲pH值作用。

面团发酵的技术操作：

面团发酵方法有传统发酵法和机械连续混合法。前者包括快速发酵法、中种发酵法及三次发酵法，后者包括柯莱伍德法、多美克法、埃姆弗罗法等。快速发酵法即把材料一次性加入调制，在温度适宜的环境下发酵成熟，这种方法的好处在于速度快，生产周期短等。但其产品质量不好控制，容易出现组织粗糙、空心、制品香味不足和口感较差等。

中种法及三次法是将面团材料分两次或两次以上加入调制，一般第一次面粉量在50%—70%，加水量为50%—60%。调制好的面团放置在28度/湿度78%左右的环境下发酵3个小时，然后再添加其它材料进行调制，最后发酵的最佳温度为37度/湿度85%左右。

4、整形和成型的控制

将第二次发酵成熟的面团加工成一定形状的面团胚的过程称为整形。整形包括分块、称量、搓圆、整型和装盘等工序。最后将面团胚做成各种设计好的形状、添加馅料、入模及最后发酵等工序称为成型。

按成品规格的要求进行分块称量，一般面团胚经过烘烤之后，其质量会损耗

7—10%，所以在面团分块称重时要把此因素考虑进去。而且，面团分块的速度和时间也要根据不同品种的要求所控制，主食面包的分块最好在20分钟左右完成，点心面包、最好在40分钟之内完成。

搓圆和精置的目的是将不规则的面团胚搓成圆球形状，使其芯子结实，表面光滑，精置一段时间后，使其面筋回软，弹性降低一点后更方便操作和成型。成型时控制好面团温度和环境的温度及湿度也是非常重要的，一般情况成型室的温度范围应在36度左右，相对湿度在80%左右。判断成型最后发酵的适宜程度也很重要，一般要求面团胚发酵程度为七至八成，

另外两三成则在烤炉中膨胀。

5、面包的烤焙

面包的焙烤工作也真重要，所谓“三分做七分烤”。面包烘烤务必掌握三个重要条件，即面包的品种、温度和时间。烘烤过程中的第一阶段是让其体积继续快速的膨胀，所以炉内要保持65%左右的湿度。第二阶段就是其成熟阶段，这一时间段一般在3—6分钟左右，而且达到成品体积的要求。第三阶段就是上色和增加香气、提高风味，面包已基本成熟，并产生金黄色的表皮。通过这三个阶段的烘烤，即可制成色、香、味俱佳的面包。

烘烤时间要根据不同面包的品种和体积而定。一般点心面包的烘烤时间在13分钟左右，烘烤温度也在200度左右；吐司类要求的温度比较底，时间比较长，才能使其内部完全熟透。特殊面包需要温差可能比较大，所以时间也随其而定。

6、面包的老化因素及防止方法

面包在储藏和运输过程中最显著的变化就是“老化”，也称“陈化”、“硬化”或“固化”。老化后口味变劣，组织变硬，香味消失，口感粗糙等，其被消化吸收率也会降低。从热力学的角度分析，面包老化是自发的能量降低过程，所以只能延缓面包老化而不能彻底防止。

延缓其老化的措施有以下几点：

带，所以面包出炉后尽量不通过这个温度区。其中1度老化最快，30度时老化速度曲线几乎成一直线，比较缓慢。达到零下7度时，水分开始冻结，老化速度急剧缓慢。

使用适当的添加剂：目前国内使用的延缓面包老化的添加剂一般称为“改良剂”，不仅能够改善面包内部组织结构和帮

助酵母菌正常发酵的作用，还可以延缓其老化的作用。改良剂的成分有单甘油酸酯、卵磷脂等乳化剂及硬酯酰乳酸钙(csl)硬酯酰乳酸钠(ssl)硬酯酰延胡索酸钠(ssf)等抗氧化剂可延缓面包老化的作用。乳化剂和抗氧化剂一般使用量是面粉比例的0.3%——0.5%。

原材料的影响因素：小麦粉的质量对面包的老化有一定的影响；蔗糖的含量也是影响其老化的另一因素；食盐的添加量、油脂和水分的含量都会构成其老化的直接影响材料。

适宜的加工条件和工艺：环境卫生是影响面包老化和霉变的一个因素；提高面团吸水率使面包更柔软，不仅能改善口感更能延缓老化；搅拌要充分，面筋的充分扩展亦能延缓老化；发酵成熟，尽量采用二次发酵法，因为发酵时间短或发酵时间不足也会加快面包老化。

合理的包装：包装可以保持面包卫生，防止水分散失，保持面包的柔软和风味，延缓面包老化，但不能防止淀粉老化。

总之，要保持稳定的、成功的、优质的面包产品，除了了解其生产工艺外，还要保持一致稳定的操作规范、原料选择、和各项管理，才能够达到真正的目的。

(四) 实习的具体内容

进入工厂的第一天化验的主管带领我们参观了工厂的生产车间、化验室、仓库和办公场所，让我们对工厂有了初步的了解。在化验室里主管详细的给我们讲解了化验室的仪器设备以及我们各自的工作职责，这里的仪器设备全部是这两年的最新产品，并且是国外进口的，自己能在这样一个实验室里工作感觉真的很幸运。

月我们的基本任务是掌握实验室仪器设备的原理并熟练使用。随着对仪器使用越来越熟练，我也开始重拾自己的信心，每

天都会超额完成工作，在空闲时间主管就帮我们联系其他部门去学习。

六、实习中发现的问题

通过这次实习最主要的体会就是我对食品的加工、生产中的控制与管理、等方面有了一次比较全面等感性认识，进一步理解接受课堂上的知识，将所学与所看结合起来使理论在实际生产中得到运用，重要的是怎样融入企业，提高工作能力。近年来，人民群众生活水平的提高以及对食品安全意识的提高，使得食品行业得到了长足的发展，与此同时也越来越规范，这对于我们食品专业的学生来说既是一个机遇、也是一个挑战，食品行业是一个高风险低利润的企业，如何在激烈的市场竞争占据有利地位获得较高的利润成了食品厂发展的方向。

众所周知，面粉的成本70%至80%是小麦，小麦的价格走势直接影响面粉的价格波动。对小麦进行合理而又优质的采购直接影响面粉的运营，所以“面粉行业的利润是采购出来的”。在我实习期间我就发现这个企业在小麦采购上存在一点问题，没有指定合理的小麦采购方案，一直抱着用最低的价格去买麦子，而不是用合理的价格买到优质麦，并且我认为麦源紧张应该在小麦仓储物流上想办法才是持续之道。

实习过程中我也发现了自身的一些问题，缺乏社会经验，曾经因被老员工欺负有过离开企业的念头，在工作中有时也会因为一些小事情想放弃，这些都是我还不够成熟的表现，在以后的日子里我会不断加强自身的修养、磨练自己的毅力、多积累社会经验。

七、实习收获与体会

己的动手能力。掌握过硬的技术本领、不断进娶不断攀登做出不平凡的业绩，勇往直前，吸收更多的有用的东西，使理

论与实践相结合，充分感受到学理论知识的价值，用理论去指导，在工作中加深对理论的认识，并且吸收新的理论经验、经验、不断地充实自己、发展自己、活跃自己，在工作中更要善于发现问题、解决问题，从中开阔自己的思维，学无止境，只有不断深入才能够达到自己的目的，达到理想的彼岸，因此，我感受到这次对自己人生的未来是一次开端，一个新的起点，更是一次大的进步。

这一次实习过程中，我体会到了什么事情并不是自己想像中的那样美好，什么事都是那么顺利。在实习中看到了自己很多的不足，如对专业知识基础理论掌握不够扎实，经验不够丰富，动手能力有待提高，对解决问题不够零活，领悟不够深刻，对在面粉加工中发现的问题不能迅速的找出原因和解决的办法，刚开始大多数是依靠师傅的指导才能解决，缺乏社会经验，缺乏对面粉性质的认识，通过这次实习经历自己的能力整体上有很大的提高，并且对食品加工技术制作过程有了一定的掌握和新的认识，这为将来适应社会发展做了强有力的铺垫。工作中最重要的是踏实的做好自己的工作，多去跑动，多思考，多总结，记得这样一段话：作为一名普通职员，如果你不够专业，应该足够聪明；如果你不够聪明，应该足够谦虚；如果你不够谦虚，应该足够勤奋；如果连勤奋也不够，就不要干这行。所以，我虽然不是最聪明最专业的，但我一定会以最谦虚和最勤奋的态度，投入到以后的日常工作当中，做好本职！既然选择了这行，我就会义无反顾的做下去，并把其做到最好，我相信自己可以成功。

最后感谢学校和公司给我这样一个锻炼的机会，也谢谢指导老师和师傅的倾囊相授，这次实习带给我们的不仅仅是经验，它还培养了我们吃苦耐劳的精神和严谨认真的作风，是你们给了我这样一个机会并在旁边敲打着我督促着我向社会，向真正的工作岗位，向成功迈步！在以后的学习中我都会严格要求自己，虚心向他人学习，切实提高自己的能力！

食品科学与工程做研究报告篇五

在来这个实习之前我就和高年级有大公司实习经验的同学聊过很多关于实习中应该注意的问题，很多人建议要少说话，多听，多看别人如何说话，处理事情。我的理解就是少说话就意味着少问问题。但在现实中，起码在ibm不是这样的。因为如果你一周3天不怎么说话，别人还可以理解你，因为是刚刚来的小朋友，什么都不熟悉，比较怕，所以少说话。但时间长了，别人会以为你的性格就是这样，闷闷的，最后就导致你难以融入整个大圈子。难以融入的后果就是最后大家都慢慢孤立你，你自己也觉得孤独，慢慢的就被淘汰了。

2. 广结人脉

因为你是个新来的，什么都不知道，所以你需要每人人的帮助。尽管很多时候你不知道这个人对你将来有没有用，或者是这个人很难接触，你都要想尽一切办法来接近他们，了解他们的谈话，慢慢插入他们的谈话，进入他们的圈子。这个至关重要！

3. 多问问题

可以说多问问题是前两个的手段。因为只有你多别人问问题了，才可能慢慢接触别人，了解别人，认识并开始熟悉别人。这样在很多情况，如果你需要什么帮忙，他们会真心的来帮你，帮助你解决你需要解决的问题。

4. 有目标的做事

这点非常重要，因为别人基本上让你做的事情都是很基础的事情，但这个时候你要有自己的一个判断，我为什么要做这件事情，目的是什么，要达到什么样的标准，什么的手段比较好，是不是教给我的手段就一定是最好的，从中我又能学到什么？毕竟实习一方面我是帮公司创造价值，另一方面我也

要自己也要得到我想要学到的东西。如果很盲目，自己慢慢就迷失了，只知道自己低头做事情，但最后自己学到多少呢？问问自己，微乎其微。

5. 自己创造机会

因为你是个新来的，别人不会说主动关心你，不会再像在在大学里，老师会告诉你要做什么，好像有个保姆一样告诉你一步步都要走什么。但在公司，这个保姆再也没有了，这条路需要你自己走，自己去试。当你什么都不知道的时候，尝试就变的很重要。因为只有你自己经过自己的判断，去尝试了，才知道这件事情到底行不行，有什么其他的解决方法。这个就是创造机会，同时自己也在提高。

6. 多思考

原来本以为，我自己思考的已经够多了，但实际上还是远远不够的。当你没去做一件事情，至少要最基本的几个问题：我在做这样事的过程中会遇到哪些问题，如果发生这样的情况我应该怎样去解决。尽可能多的去问别人，多问，多听别人的建议，而不能就凭一股小孩子的冲劲，什么都不知道，就开始乱来。这样最后的结果虽然可能达到了，但自己又真正学到什么呢？只是自己为了完成而完成，这样是没有任何意义的。其实做每件事之前，所问，所听，所思考，所沟通，才是最重要的。反而到去正真去做事情的时候，只不过是个体试验的场地，看看自己的这些的判断是否正确。

7. 什么是市场营销

原来我很愚蠢以为，市场营销就是帮公司搞搞宣传活动，但实际上远远差很多。原来这些搞活动的事情我们都可以外包给其他的公司，比如奥美。市场营销最主要的还是在这些活动之前所做的一切准备，包括，你需要通过各种方式，比如打电话聊天，和客户吃饭，喝咖啡等，各种沟通的手段，目

的是了解客户在想了解什么，想要什么，目前的产品是不是他需要的，以前的他使用过的产品有什么样的缺点，我们的最近的产品可不可以补救他这样缺点等等。然后根据客户需求，来举办相应的活动，来满足他的需求。这个才是市场营销最主要的最核心的东西。其中不仅和要客户聊，还要和销售聊，和经销商聊，了解每一个环节的需求，利益点，难处，然后用相应的解决方法来满足他们。尽力让卖产品的整个渠道畅通无阻。挖掘目前和将来的需求，成就客户价值。最后我真心要感谢，张总给我这次实习机会(至今我也不知道他看到我身上什么好的品质)，感谢陈姐姐给了我很多宝贵的建议，也要谢谢徐姐姐的信任，你们真的让我成长了很多!