

为方便大家学习，整理了食学宝平台上研发相关的课程，包括基础知识、感官评价、产业发展、创新技术以及研发生产技术，欢迎大家学习。

很多课程食学宝VIP会员可以免费看，或者有专属折扣价，欢迎开通。

食学宝VIP包年服务开通链接：http://study.foodmate.net/user/vip_vqk?fuid=8

食学宝研发相关课程推荐

课程题目	课时长	课程售价	VIP价格
基础知识			
食用香精应用筛选方法	31分	9.9	免费
食品保质期的确定	39分	9.9	免费
食品研发是永恒的创新主题	26分	1	免费
抹茶的发展、营养与识别	30分	1.99	免费
咖啡起源与传说	2小时	39.9	35.91
感官评价			
【食品论坛·大讲堂】智能感官在食品行业中的应用	50分	1元	免费
感官“线上集训营”公开课	3时13分	0.01	免费
--食品保质期判定中的感官评价	1小时03分		
--食品包装选择及质控中的智能感官解决方案+在线答疑	53分57秒		
--围绕“感官分析&包装材料”进行在线圆桌论坛	1小时15分		
感官“线上企业内训”公开课	4小时46分	0.01	免费
-- 感官协同作用—解密食品形状、颜色、温度、背景音乐对感官评价的影响	1小时2分		
--智能感官解决方案——电子感官设备如何有效补充或增强人工感官小组的评价能力	1小时9分		
-- “定量描述性测试（QDA）---感官评价小组的管理和培训”	51分45秒		
--感官分析关键技术解读+在线答疑	38分33秒		
--调味品相关的感官评定（案例实践）	48分37秒		
【规范化感官评价实操班】线上专题培训	5小时16分	1600	1600
-- “消费者测试”方法介绍及应用案例分享	35分钟		
-- “描述性分析”方法介绍及应用案例分享	1小时		
-- “差别检验”方法介绍及应用案例分享	32分11秒		
--人工感官测试实操演示、影响因素分析、关键点确定及结果分	40分23秒		
--智能感官测试实操演示、影响因素分析、关键点确定及结果分	1小时38分		
--感官实操项目总结、共性问题及解决措施	50分23秒		
场	3小时	199	199
【感官有约】线上沙龙（第二期）---食品货架期预测专场	1小时24分	129	129
SEPA在线培训—洞察消费者需求密码系列培训	5小时	1599	1519.05
产业发展			
新时期食品发展的特征与趋势（2019泰山科技论坛）	24分	0.01	免费
新时期新食品资源的发展机遇与挑战（2019泰山科技论坛）	22分	0.01	免费
谷物类加工过程中组分互作及营养健康功能研究进展（2019泰山科技论坛）	19分	0.01	免费
	23分	0.01	免费

中国健康主食发展思考	25分	1	免费
杂粮主食的市场发展趋势与创新途径	26分	99	免费
酱香型白酒产业发展与趋势（2019泰山科技论坛）	18分	0.01	免费
2020年人造肉行业能否继续站在风口？	46分	19.9	免费
2019-2020中国乳业行业运行大数据及市场趋势研究	20分	0.01	免费
休闲食品发展该何去何从？	17分	0.01	免费
“第六届中国苹果产业科技发展论坛暨中国苹果产业协会第二届会员代表大会”宣讲会	43分	0.01	免费
中国苹果近期生产调研情况汇报	17分	0.01	免费
第六届中国苹果产业科技发展论坛直播回看	5小时04分	0.01	免费
--创新驱动行业发展，乡村振兴贡献力量			
--西北黄土高原苹果产业发展的的问题与对策			
--苹果品种发展趋势与青岛农业大学特色品种选育			
--苹果加工质量安全识别控制技术研究			
--苹果汁技术进步与产品升级			
--苹果产业培育的思考			
--苹果发酵产品研究进展			
--苹果精准高效划过管理与防灾减灾技术			
--烟台国际苹果育种中心工作进展			
--苹果大数据资源体系与决策模型研究			
2020安徽省调味品产业发展高峰论坛 直播回看	1小时45分	0.01	免费
--调味食品风味物质的生物制造及其应用	24分		
--调味品行业竞争格局简析	41分		
--基于发酵功能性水果研究探讨调味品的研发	16分		
--调味品质量安全及检测风险控制	24分		
创新技术			
核酸生物技术：DNA分子的巧妙利用与操控（2019泰山科技论坛）	19分	0.01	免费
环糊精对多糖凝胶特性影响机理分析（2019泰山科技论坛）	19分	0.01	免费
《食用菌采后技术创新与实践》线上技术交流会直播回看	1小时52分	0.01	免费
--食用菌产业概况及保鲜技术的创新与实践	52分		
--食用菌产业化加工技术创新与新产品开发实践	1小时		
生物适配体传感器在食品安全检测中的应用（2019泰山科技论坛）	9分	0.01	免费
超高压技术在食品工业中的应用	51分	1.99	免费
食品抗氧化保鲜领域的技术和常见问题直播回看	1小时	0.01	免费
《食品论坛·大讲堂》DHA/EPA/亚麻酸等的发酵工艺	57分	1	免费
功能食品			
中国功能性食品发展情况简介	30分	1	免费
国际前沿的益生菌功能研究与创新的应用探索直播回看	1小时	0.01	免费
岩藻多糖在功能食品中的应用	51分	0.01	免费
蛋白核小球藻在免疫力提升和慢病管理中的应用直播回看	44分	0.01	免费
全新海洋降压肽在白领高血压市场的应用直播回看	31分	1.99	免费
“功能食品云课堂”【第一课】食品配料合规及新食品原料研讨会	1小时2分	299	239.2

--新食品原来申报及常见问题分析	27分		
--原料合规判定及新食品原料应用于标签	35分		
“功能食品云课堂”【第二课】口服美容“星”原料研讨会	2小时23分	299	239.2
--谁来撬动美容市场-欧美美容功能食品应用趋势和产品方案	33分		
--走在前沿的日本口服美容市场	49分		
--功能食品新星玻尿酸：HAPLEXPlus口服美容创新应用方案	30分		
--口服美容“星”原料-胶原蛋白肽	31分		
“功能食品云课堂”【第三课】健康&营养—运动营养与健康食品的融合趋势	77分	299	239.2
--未来的年轻人吃什么	30分		
--运动营养食品市场现状及发展趋势	47分		
“功能食品云课堂”【第四课】益生菌产品开发研讨会	2小时38分	299	239.2
--功效型益生菌国际研究进展及研究趋势	39分		
--益生菌的基础研究及产品开发	40分		
--益生菌+牛初乳的协同作用及其全球产品创新	29分		
--益生菌赋能情绪健康产品	50分		
益生菌专题线上研讨会	4小时13分	9.9	免费
--从日本乳酸菌市场看我国益生菌产业发展	50分		
--益生菌：独特的健康益处与应用关键点	54分		
--新型孢子态益生菌明星-凝结芽孢杆菌BC01	47分		
--益生元与益生菌的复配应用探讨	57分		
--益生菌呵护健康，从生命的最初伴您一生	45分		
益生菌与人体免疫力直播回看	38分	0.01	免费
《食品论坛·大讲堂》保健食品研发中的常见问题	49分	1	免费
保健食品研发申报系列课程	1小时35分	49.9	免费
酪蛋白加工工艺	1小时16分	19.9	免费
保健食品工艺概述	1小时46分	49.9	免费
软胶囊类保健食品生产工艺及常见问题	1小时32分	49.9	免费
保健食品片剂生产及设备	2小时10分	99	免费
保健食品片剂包衣生产及设备	1小时39分	99	免费
FTFC直播：益生菌在线第三期	2小时13分	299	239.2
FTFC直播：益生菌在线第二期	2小时35分	299	239.2
遇	2小时24分	299	239.2
米、面制品等			
面条制品创新及标准化技术研讨会	4小时11分	599	免费
--面条的种类、原料选择与加工原理	43分		
--面条工业化加工技术与装备	38分		
--低GI面条及其加工技术	31分		
--鲜切面及半干面加工与保鲜技术	41分		
--面条熟制品的加工与贮存技术	42分		
--现代中央厨房面条连锁餐饮的经营模式	56分		
自热米饭工业化加工技术	33分	99	免费

烘焙制品			
浅谈月饼生产	50分	9.9	免费
《食品论坛·大讲堂》中式糕点制作与常见问题	54分	1	免费
程)		900	900
常见蛋糕的加工制作技术	3小时48分	399	299.25
月饼生产加工技术	2小时32分	399	299.25
面包加工制作技术	2小时53分	399	299.25
烘焙产品加工技术研讨会	4小时59分	299	299
--烘焙行业创新技术应用趋势	43分		
--柔软新突破：烘焙制品的“酶”好价值	37分		
--益生纤：一种更适合烘焙工业的膳食纤维	31分		
--面包老化的原理和抗老化的方式	55分		
--烘焙产品行业发展趋势和新技术	28分		
--英式吐司面包制作展示和讲解	37分		
--戚风蛋糕制作及问题解决方案	51分		
--电子眼在烘焙行业中对外观分析的帮助	15分		
焙烤类产品生产工艺及质量管控点	1小时57分	99	免费
烘焙技术交流线上研讨会（第二期）	2小时15分	299	免费
【食品论坛·大讲堂】北方中式糕点 直播回看	1小时9分	1	免费
冷饮、饮料等			
饮料市场趋势分析及无糖饮料配方设计答疑直播回看	1小时39分	0.01	免费
植物蛋白饮料的竞品分析及市场营养定位	1小时06分	19.9	免费
植物蛋白饮料的介绍及开发	1小时09分	19.9	免费
促健康 新口感 乳饮新风尚线上研讨会	1小时43分	299	239.2
固体饮料生产工艺及生产设备	3小时48分	199	免费
乳酸菌饮料加工技术	1小时23分	19.9	免费
玫瑰代用茶生产工艺及质量控制	42分	19.9	免费
肉及肉制品			
https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=139&fuid=6	52分	1.99	免费
香精在肉制品中的应用直播回看	1小时04分	0.01	免费
坛)	24分	0.01	免费
休闲食品及肉制品的调香调味	1小时20分	19.9	9.5
酱卤肉制品生产的几个关键点	1小时10分	99	免费
烧鸡加工技术	55分	499	499
熏煮香肠配方设计	48分	599	539.1
蒜香烤肠的加工技术	1小时10分	429	368.1
台湾风味烤香肠的制作	1小时35分	399	399
《食品论坛·大讲堂》肉制品防腐技术及食品防腐剂的应用	1小时37分	1	免费
肉制品联盟知识讲堂系列直播回看	4小时6分	0.01	免费
为例)直播回看	46分	1	免费
烘焙技术交流线上研讨会 直播回看	3小时10分	0.01	免费
水产品			

鱼丸产品加工技术	48分	9.9	免费
水产食品中酵母抽提物去腥、增味机理及相关调味案例分享	32分	0.01	免费
水产品的气调保鲜技术研究现状与展望	43分	0.01	免费
鲟鱼食品加工技术研究进展	37分	0.01	免费
海产品加工贮藏研究进展（2019泰山科技论坛）	16分	0.01	免费
如何让水产品加工地面更安全——水性聚氨酯砂浆地坪直播回看	1小时17分	0.01	免费
【食品论坛·大讲堂】水产制品加工技术概述直播回看	53分18秒	1	免费
水产品去腥调味-线上研讨会	1小时45分	199	159.2
乳、蛋及相关制品			
巴氏杀菌乳生产技术	1小时46分	69.9	免费
发酵乳生产技术	1小时54分	49.9	免费
乳品从业人员需要了解的乳及乳制品知识	1小时15分	19.9	免费
传统再制蛋加工技术——蛋品文化概赏	44分	0.01	免费
减压技术腌制再制蛋的研究与智能设备的应用	49分	0.01	免费
饮水行业			
2020饮水行业泰山论坛直播回看	11小时16分	9.9	免费
——水在大健康产业中的作用——水疗的过去、现在和未来	42分		
——桶装水/一次性大包装水消费场景和销售渠道趋势	1小时16分		
——大包装水生产系统全面解决方案	35分		
——工艺过程管理与产品质量控制	1小时10分		
——利用互联网建立起内生的客户开发体系	39分		
——水企营销新模式	23分		
——搭建北纬37网络平台，服务万千水企商户	33分		
——我国矿泉水资源及开发利用	31分		
——拥抱互联网的亲身经历与收获	35分		
——天然矿泉水发展趋势及机会分析	42分		
——一瓶水，如何通过品牌玩转营销市场，带动产品变现能力	52分		
包装饮用水行业市场营销+生产技术专题培训	11小时25分	600	480
一年一度饮水人的盛大聚会，第八届饮水行业泰山论坛	10小时26分	600	480
餐饮行业			
中央厨房与菜品工业化	1小时11分	99	免费
卤肉饭套餐产品加工技术	1小时	599	599
宠物行业			
犬猫宠物消化特点与营养需求知识	1小时04分	1.99	免费
宠物行业发展概况与宠物食品知识解读	46分	1.99	免费

食品伙伴网食学宝项目组
联系电话：0535-2122281
邮箱：study@foodmate.net
网址：<http://study.foodmate.net/>
地址：山东省烟台市芝罘区海特路29号

