

毕业论文之预实验有感

原创

chestnut_lan 于 2013-06-11 18:56:27 发布 3524 收藏

分类专栏: [心灵路途](#)

版权声明: 本文为博主原创文章, 遵循 [CC 4.0 BY-SA](#) 版权协议, 转载请附上原文出处链接和本声明。

本文链接: <https://blog.csdn.net/zhaolijing2012/article/details/9076595>

版权



[心灵路途](#) 专栏收录该内容

7 篇文章 0 订阅

订阅专栏

大学四年的时间, 恍恍惚惚中已经走过了三年。转眼间, 到了做毕业论文的时刻。对于我们生科的学生而言, 毕业论文的形式, 主要是: 先做一个实验, 然后根据实验中的各种数据进行分析.....

今年的毕业论文题目也是五花八门: 鸭梨保鲜啦、果酒实验啦, 其中最多的实验题目就是从各种各样的事物中提取胶原蛋白。今年我选的题目是《一种新型罗非鱼鱼冻食品的加工》。

先别说罗非鱼长的是个什么样子, 就单单做饭而言, 我也是一个生手。我先在文库网站上找一些关于“罗非鱼食品的加工研究”.....文档资料一堆一堆的, 看着那些学术名词, 就已经开始眼晕了, 于是又开始埋怨自己在专业课上课的时候, 没有认真听讲.....

于是乎, 我开始推敲我的论文题目.....不就是“鱼冻”嘛, 还不如直接去查菜谱呢! 早些时候怎么没有想到的呢? 嗨! 大约搜集了20中鱼冻食品的加工, 整理了一下文档, 然后给尚老师发送了过去。老师的回复中只是对我的文档排版进行的夸奖, 至于鱼冻的制造方法, 并没有给出建设性的建议, 只是催促了赶快进入实验。毕竟, 罗非鱼已经在实验室的冰箱里冷冻了一星期了, 再不做的的话, 估计就要臭了吧?!

由于害怕预实验不能获得应有的效果, 老师让我选2-3种方法进行试验。又鉴于经费紧张+没有掌厨经验的原因, 我选择了3种食材比较节约, 并且制作工艺简单的制作方法。

下一步就是超市采购了, 食用油、酱油、生抽、醋、盐、鸡精、香叶....., 然后跟实验室的陆老师借了电磁炉、炒锅、菜刀、铲子、勺子、筷子.....

实验过程中出现了如下症状:

- 1、鱼冻的制作主要是靠副产品中的胶原蛋白成分, 但是却把我的鱼鳞给踢出了;
- 2、用水果刀去踩解冻1h 的罗非鱼, 相当费劲呀
- 3、炒锅的温度和炖鱼的温度, 只是凭经验进行调节的, 最后被我顿成了鱼子酱
- 4、生抽和醋的比例不是很清楚, 总是在问自己“够了吗? 要么, 再来点儿?”

5、最主要的问题在这里！由于鱼中胶原蛋白的成分不足，导致我在实验的最后获得的是鱼汤，而没有凝结成冻

雨中骑车去廊坊的大小添加剂厂去买鱼胶粉，可是却空手而归.....

经验之谈：

1、**自力更生**。凡是要靠自己，不能把自己过多的意志依靠在别人的身上；老师只是起到“引导”的作用，绝不是“教授”的作用；

2、**万事俱备**。问自己“你真的准备好了吗？”不要在食原材料还没有准备充分的情况下就盲目的进行试验。有些试验不成功便成仁，要小心喽。

3、试验过，要用批判的精神来看待自己，不要盲目的肯定“我天生就不是干**的料”，同时**不为失败找借口而为成功找方法**，从哪里跌倒就要从哪里站起来。