

109-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料

課程名稱	香料學	科目序號/代號	0407 / MHI3023
必選修/學分數	選修 /2	上課時段/地點	(四)56 / 未定
授課語言別	n.a.	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	張淑微 / 專任	畢業班/非畢業班	
學制/系所/年班	大學日間部 / 藥用植物與保健學系 / 2年1班		
Office Hour / 地點	(二) 10:10~11:00、(二) 11:10~12:00 / H119		

課程簡介與目標

本課程介紹香氣的來源, 香氣化合物的種類, 天然及人工香料原料, 香氣成分的分析方法, 食品及化妝品香料的製備方法, 使修課學生能認識香氣的來源, 香氣化合物的種類及屬性, 芳香原料如何製備及它們在化妝品及食品上的應用。






課程大綱


1. 香氣的產生, 來源, 製備及分析方法
2. 食品香精的製備方法第1章: 香料歷史與研究進程
3. 香料歷史與研究進程&氣味的知覺模型與認知機制
4. 氣味感測器與香氣表現
5. 香料的分類與物理化學性質
6. 香料的市場現況與趨勢
7. 天然香料介紹
8. 合成香料概述
9. 調香
10. 芳香療法
11. 調香技術
12. 芳香產品

基本能力或先修課程

普通化學, 有機化學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  具備基本生物科技知識能力
-  對於中草藥理論具有基礎的認知
-  保健產品之行銷與健康保健衛教之能力
-  以生物技術研發保健產品與品管之能力
-  藥妝美容產品開發與品管能力

 藥妝美容產品市場行銷之能力

 具備尊重倫理，人際溝通及團隊合作能力
