

100-1 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	食品儀器分析	科目序號 / 代號	1772 / BTI2048
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	李世傑	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)2 / P201 (二)56 / P201	授課語言別	中文

課程簡介

本課程是以食品專長領域大學生為對象，介紹一般食品研究或檢驗品管中常用儀器的分析原理及應用之概述，以及氣相色譜法、高效液相色譜法、波譜法、熱分析以及食品流變學測量之操作講解與觀摩等。期能建立學生基本操作概念和實驗數據的處理方法，培養嚴謹的科學態度及良好的實驗素養，增進研究及就業所需之能力。

課程大綱

1. 第一章食品分析及其儀器方法概述
2. 第二章氣相色譜法及其應用
3. 第三章高效液相色譜法及其應用
4. 第四章波譜法及其在食品分析中的應用
5. 第五章熱分析
6. 第六章食品流變學測量

基本能力或先修課程

普通化學, 基礎有機化學