

100-2 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	食品生物化學	科目序號 / 代號	1515 / BTI3010
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部4年1班
任課教師	張基郁	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	畢業班
上課時段 / 地點	(四)4 / H439 (四)56 / H544	授課語言別	中文

課程簡介

本課程式食品化學之延伸，其目標在教導學生瞭解食品原料之生物化學變化及食品加工之化學反應，以奠定未來從事食品科技相關進修與就業的基礎。

課程大綱

- 第一章 水果和蔬菜
- 第二章 穀物原料
- 第三章 烘焙
- 第四章 食品加工之蛋白質變化
- 第五章 食品加工之油脂變化
- 第六章 食品加工之碳水化合物變化
- 第七章 乳與其風味
- 第八章 發酵乳製品
- 第九章 食品加工與變異原生成
- 第十章 基因改造食品

基本能力或先修課程

化學、有機化學及食品化學