

100-2 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

| | | | |
|-----------|--------------------------|------------|----------------|
| 課程名稱 | 食品化學 | 科目序號 / 代號 | 1757 / BTI3062 |
| 開課系所 | 生物產業科技學系 | 學制 / 班級 | 大學日間部3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 | 非畢業班 |
| 上課時段 / 地點 | (二)34 / H543 (四)2 / H543 | 授課語言別 | 中文 |

課程簡介

本課程的目標在教導學生瞭解食品原料及其加工產品的化學組成分，以及這些成分在原料儲存、各種加工過程、及產品包裝儲存過程中的變化，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 水與溶液
- 第二章 醣類
- 第三章 脂質
- 第四章 蛋白質與胺基酸
- 第五章 酵素
- 第六章 維生素與礦物質
- 第七章 色素
- 第八章 褐變反應

基本能力或先修課程

化學、有機化學及分析化學