

# 101-1 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  | 1569 / 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)1 / H562 (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