

## 101-2 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	0463 / 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	顏裕鴻	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)34 / H564 (二)8 / H564	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