

102-1 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	食品加工	科目序號 / 代號	1640 / BTI3009
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	柯文慶	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	(四)56 / (四)7 /	授課語言別	中文

課程簡介

1. 闡述食品加的定義及應用範圍，使學生具備基本概念；
2. 介紹食品產業應用之各種加工技術，論述其原理，使學生了解傳統與現代食品加技術的內涵；
3. 介紹食品加工新技術的發展；
4. 介紹食品品質保證相關認證制度。

課程大綱

1. 食品加工概論
2. 加熱殺菌原理與罐頭製造
3. 低溫保藏原理與冷凍食品製造
4. 乾燥(脫水)濃縮與蜜餞製造
5. 微生物之利用與發酵加工
6. 其他食品加工方法：照射、微波、歐姆加熱、高壓加工
7. 食品包裝：容器材質與密封方法
8. 食品認證制度：GHP, GMP, CAS, HACCP, 健康食品與有機食品

基本能力或先修課程

無