

## 102-1 大葉大學 選課版課綱

### 基本資訊

課程名稱	食品加工實驗	科目序號 / 代號	1642 / BTI3092
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 / 1	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)89A / H629	授課語言別	中文

### 課程簡介

1. 介紹各種食品加工產品與所加工方法與設備；
2. 選擇適當項目進行實作，使學生了解原理與操作要領；
3. 針對實習產品設計標籤；
4. 產品發表(加工流程說明、製品特性介紹以及感官品評)。

### 課程大綱

1. 食品加工實習工廠設施與機具
2. 罐頭製造：肉醬罐頭、瓶裝百香果漿、袋裝泡菜、二重捲封機操作、捲封檢查
3. 低溫保藏：冷凍曲線製作、冰棒製造、二次冷媒與一般凍結速度比較
4. 乾燥(脫水)：蔬菜之殺菁與熱風乾燥、蜜餞製造
5. 發酵加工：葡萄酒製造、乳酸飲料製造
6. 其他加工：蛋捲製造、豆花製造、煉製品製造

### 基本能力或先修課程

無