

102-1 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	香料學	科目序號 / 代號	1863 / MHI3023
開課系所	藥用植物與保健學系	學制 / 班級	大學日間部3年2班
任課教師	謝文章	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)56 /	授課語言別	中文

課程簡介

研究凡是鼻子聞得到的和舌頭嚐得出味道的天然產物的科學一般泛稱香料學。人類用來收集外界的五官中的兩種感覺是本門科學的研究範疇。

課程大綱

1. 香料的歷史
2. 香味的功能
3. 芳香物和香料的起源
4. 味道的知覺
5. 味覺的剖析
6. 嗅覺的剖析
7. 味道受體的功能和訊號傳遞
8. 黑胡椒、小荳蔻、大荳蔻
9. 薑和薑黃
10. 肉桂和丁香
11. 荳蔻
12. 茴香
13. 辣椒、香草
14. 印度藏茴香、八角
15. 藤黃
16. 羅望子、歐芹、芹菜
17. 咖哩葉、月桂葉
18. 其他香料、麝香、檀香、沉香

基本能力或先修課程

生物學或植物學，普通化學，有機化學