

103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料

課程名稱	食品分析實驗	科目序號/代號	0573 /BTI2046
必選修/學分數	選修 /1	上課時段/地點	(五)89A /H626
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	宋祖瑩 / 專任	畢業班/非畢業班	
學制/系所/年班	大學日間部 / 生物產業科技學系 /2年1班		

課程簡介與目標

本科目標在於使學生熟悉食品檢驗分析之原理與操作方法、熟練分析儀器之操作及維護。主要內容包括食品分析化學實習之基礎操作、儀器分析，及食品檢驗分析乙、丙級檢定相關術科內容等。



課程大綱

1. 實驗器具之認識
2. 乾熱滅菌及濕熱滅菌之操作
3. 細菌細胞大小之測定
4. 酵母菌細胞之觀察
5. 食品中生菌數檢驗
6. 標準鹼溶液的配製與標定
7. 標準酸溶液的配製與標定
8. 食品中酸度之測定
9. 粗脂肪之萃取
10. 油脂過氧化價檢驗
11. 樣品pH值的測定
12. 罐頭食品的檢驗
13. 果汁之減壓過濾及pH值測定
14. 水質之檢驗
15. 食品中粗蛋白質之測定
16. 食品中維生素C 之測定

基本能力或先修課程

具有食品及化學背景。

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  生物與化學基礎科學知識，並培養開發生技產品與行銷能力
-  食品科技基本原理與應用技術
 - 機能性食品與食品加工技術
 - 生物科技所用材料與生物細胞模式之能力

強化細胞組織培養、生物醫學專業知識與技能

化妝品原料開發及研究



化妝品生產及檢驗分析
