

103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料			
課程名稱	菇類保健產品的開發與生產	科目序號/代號	2022 /BRI4024
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(一)567 /J203
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	梁志欽 / 專任	畢業班/非畢業班	
學制/系所/年班	大學日間部 / 生物資源學系 /4年1班		

課程簡介與目標

台灣食用菇類每年約有新台幣100億元的產值，如果加上衍生的相關產品如菇類罐頭及菇類保健食品包括膠囊、飲料、錠劑等，每年的營業額約在新台幣200億元左右，為一頗具規模的內銷產業。為了讓同學了解與認識菇類保健產品的開發與生產，特開設本課程。

課程大綱

食藥用菇類是自古以來即是中藥的組成部分。利用藥用和食藥用兼具的菇類作為健康食品的原料，在台灣已成為主流趨勢之一。近年來，大眾對中藥的重視程度日益增加，食藥用菇類做為醫療及保健食品的研究與開發，亦獲得了明顯的重視。本課程借重業界經驗豐富的研究開發人員來授課，期望修習本課程的同學對菇類產品開發量產與行銷有初步的認識與了解。




課程內容簡介：

1. 菇類保健產品簡介
2. 菇類保健產品的開發
3. 菇類保健產品的市場
4. 菇類保健產品的行銷與管理

基本能力或先修課程

微生物學或食品科學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  具備生命科學之基礎知識
-  具備開發與應用生物資源之基礎知能
-  具備生物多樣性永續利用之基本知能

