

103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料			
課程名稱	食品加工實務	科目序號/代號	3319 /FBR5009
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(六)234 /H
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	尤新輝 / 兼任	畢業班/非畢業班	
學制/系所/年班	產業碩士專班(秋) / 食品生技產業碩士專班 / 2年1班		

課程簡介與目標

Through food ingredients carbohydrates, proteins, fats food processing introduction; processing technology of functional components; the deployment and application of enzymes in food process, food aroma seasoning, the product can be used in food processing and functional health food product development.

課程大綱








Food Processing Practice Course Outline

1. carbohydrates in the food processing applications
2. The application of enzymes in food processing
3. Application of protein hydrolysates in food processing of
4. Application of lecithin in food processing performance
5. Functional fish oil processing technology
6. The removal of cholesterol in food technology
7. Deployment and application of food flavor
8. Natural antioxidants application
9. Instant tea powder processing technology

基本能力或先修課程

Have taken courses in food processing

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  應用生物科技相關知識解決問題並提升研究能力
-  使用圖書資訊、網路資源及資料檢索能力
-  閱讀專業英文期刊文獻與資料能力
-  生物科技相關領域之專業知識整合能力
-  使用專業儀器設備於研究工作之能力
-  數據分析、綜合討論及論文撰述能力
-  溝通、協調及團隊合作之能力

