

## 97-1 大葉大學 完整版課綱

### 基本資訊

課程名稱	機能性生物製品	科目序號 / 代號	1068 / BTR5012
開課系所	生物產業科技學系碩士班	學制 / 班級	研究所碩士班1年1班
任課教師	陳明造	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)ABC / H540	授課語言別	中文

### 課程簡介

內容包括能性生物製品的市場、生產、應用範圍及展望  
提出最新產品的研究成果討論

### 課程大綱

1. 酵素應用4. 健康醋
2. 輔酶Q10
3. 綠藻
4. 胡蘿蔔素
5. 胺基酸應用
6. 膠原蛋白
7. 葉黃素
8. 幾丁聚糖
9. 藍莓
10. 銀杏葉
11. 寡糖
12. 胜肽應用
13. 乳酸菌應用
14. 菇菌類

### 基本能力或先修課程

生物化學

### 課程與系所基本素養及核心能力之關連

## 成績稽核

### 教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教科書				

### 參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

### 上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	課程簡介	100				
2	機能性食品與保健食品	100				
3	機能性寡糖	100				
4	蒟蒻的營養與健康機能性	100				
5	活性肽類與活性蛋白質	100				
6	乳清蛋白的機能性	100				
7	雞蛋蛋黃之生物活性物質	100				
8	益生菌—乳酸菌	100				
9	機能型發酵乳製品	100				
10	機能性發酵大豆製品---納豆與天貝	100				
11	大豆和大豆異黃酮	100				
12	自由基清除劑	100				
13	食用油與穀類中生育酚	100				
14	蔬果中類黃酮與酚酸	100				
15	茄紅素(Lycopene)	100				
16	大蒜有機硫化物(Organosulfurcompounds)	100				
17	迷迭香和鼠尾草之酚二萜烯	100				
18	輔酶Q10生理活性及其製備	100				