

97-1 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

| | | | |
|-----------|---------------|------------|----------------|
| 課程名稱 | 高等食品加工 | 科目序號 / 代號 | 0290 / BTI4002 |
| 開課系所 | 生物產業科技學系 | 學制 / 班級 | 大學日間部4年1班 |
| 任課教師 | 鄭建益 | 專兼任別 | 兼任 |
| 必選修 / 學分數 | 選修 / 3 | 畢業班 / 非畢業班 | 畢業班 |
| 上課時段 / 地點 | (一)234 / H564 | 授課語言別 | 中文 |

課程簡介

使學生了解食品加工之原理與實務以及各種食品之各論

課程大綱

1. 成分的食物
2. 質量因素
3. 變質的因素及其控制
3. 變質的因素及其控制
4. 保溫及加工
4. 保溫及加工
4. 保溫及加工
5. 低溫保存和處理
5. 低溫保存和處理
6. 脫水和濃度
6. 脫水和濃度
7. 食品包裝
8. 水和廢水
9. 奶和奶製品
9. 奶和奶製品
10. 脂肪，油及其製品
11. 穀物和豆類
11. 穀物和豆類

基本能力或先修課程

普通數學
普通化學
有機化學
基礎微生物學