

97-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	酵素特論	科目序號 / 代號	0378 / BDR5019
開課系所	生物產業科技學系博士班	學制 / 班級	研究所博士班1年1班
任課教師	游銅錫	專兼任別	專任
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	(三)ABC / H543	授課語言別	中文

課程簡介

使學生了解酵素之理化特性、分離純化及應用，強化將來從事生物科技相關之進修與工作實力。

課程大綱

1. Introduction
2. The Nature and Nomenclature of Enzymes
3. Enzyme-Catalyzed Reactions
4. Application of Enzymes in Food Processing
5. Enzyme Isolation
6. Ion Exchange
7. Gel Permeation Chromatography
8. Electrophoresis
9. Recombinant DNA Technology and Genetic Engineering
10. Isolation and Characterization of Polyphenol Oxidase
11. Tea Fungal Enzymes

基本能力或先修課程

學生應有普通化學、分析化學及有機化學等先修課程。

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		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	Enzymes- kinetics and specificit	100				
2	Enzymes- kinetics and specificit	100				
3	Enzymes- kinetics and specificit	100				
4	Mechanisms of enzyme action	100				
5	Mechanisms of enzyme action	100				
6	Mechanisms of enzyme action	100				
7	Enzyme regulation	100				
8	Enzyme regulation	100				
9	期中考	0				100
10	酵素的分離	100				
11	酵素的純化	100				
12	酵素在香味料製備的應用	100				
13	酵素上食品上的應用	100				
14	酵素上食品上的應用	100				
15	酵素在生物產業上的應用	100				0
16	酵素在生物產業上的應用	100				0
17	期末考	0				100