

98-1 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	0517 / 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 / H542	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		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	課程簡介	100	0	0	0	0
2	機能性食品與保健食品	100	0	0	0	0
3	機能性寡糖	100	0	0	0	0
4	蒟蒻的營養與健康機能性	100	0	0	0	0
5	活性肽類與活性蛋白質	100	0	0	0	0
6	乳清蛋白的機能性	100	0	0	0	0
7	雞蛋蛋黃之生物活性物質	100	0	0	0	0
8	益生菌—乳酸菌	100	0	0	0	0
9	機能型發酵乳製品	100	0	0	0	0
10	機能性發酵大豆製品---納豆與天貝	100	0	0	0	0
11	大豆和大豆異黃酮	100	0	0	0	0
12	自由基清除劑	100	0	0	0	0
13	食用油與穀類中生育酚	100	0	0	0	0
14	蔬果中類黃酮與酚酸	100	0	0	0	0
15	茄紅素(Lycopene)	100	0	0	0	0
16	大蒜有機硫化物(Organosulfurcompounds)	100	0	0	0	0
17	迷迭香和鼠尾草之酚二萜烯	100	0	0	0	0
18	輔酶Q10生理活性及其製備	100	0	0	0	0