

## 98-2 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	1847 / BTR5020
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	張基郁	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	(日)234 / H541	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 Specificity					
2	Enzymes – Kinetics and Specificity					
3	Mechanism of Enzyme Action					
4	Mechanism of Enzyme Action					
5	Enzyme Regulation					
6	Enzyme Deactivation					
7	Immobilized Enzymes					
8	Immobilized Enzymes					
9	Application of Enzyme in Food Processing					
10	Application of Enzyme in Food Processing					
11	Application of Enzyme in Food Processing					
12	Enzyme Isolation and Purification					
13	Enzyme Isolation and Purification					
14	Enzyme Isolation and Purification					
15	Enzyme Isolation and Purification					
16	Bio-activities of Protein Hydrolysates by Enzymes					
17	Bio-activities of Protein Hydrolysates by Enzymes					
18	Bio-activities of Protein Hydrolysates by Enzymes					