

98-2 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	生技產品加工技術及實習	科目序號 / 代號	0990 / BTI4023
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	柯文慶	專兼任別	專任
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	(二)567 / H629 (二)89 / H629	授課語言別	中文

課程簡介

1. 闡述生技產品的定義與發展例，使學生具備基本概念。
2. 介紹各種生技產品之加工與保藏技術，使學生了解其基本原理。
3. 選定易懂易作的生技產品(包括機能性食品、化妝品、生物肥料)進行加工實作，使學生熟習原理應用與操作要領。
4. 達成培養學生成為具生技產程專業基礎與應用能力初階人才的教育目標。

課程大綱

1. 生技產品：定義、範圍與發展
2. 一般食品與機能性食品：罐裝百草茶之製造；養生冰品之製造；香草豆花之製造；烘焙(糖果、餅乾)製品之製造；魚肉煉製品之製造、百香果漿之製造
3. 發酵製品：黑豆之製麴與蔭油釀造；米酒之釀造與調配養生藥酒；乳酸菌之培養與乳酸飲料；米之製麴與味醂之製造；食醋之製造
4. 化妝品：精油之製造；香皂之製造
5. 作物育成：胡蘿蔔之組織培養；鼠麴草之栽種；生物肥料之製造

基本能力或先修課程

不要求