

99-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	滅菌加工於生物技術之應用	科目序號 / 代號	1336 / BTR5031
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	王維麒	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	(四)567 / H544	授課語言別	中文

課程簡介

各種滅菌技術之介紹與探討，包括傳統加熱滅菌，電阻加熱，微波加熱，脈衝電場，靜水高壓等。

課程大綱

見課程大綱

基本能力或先修課程

食品加工、食品工程、物理化學、食品保存、食品微生物

課程與系所基本素養及核心能力之關連

使用圖書資訊、網路資源及資料檢索能力

使用專業儀器設備於研究工作之能力

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				
2	D Value, Z Vaue	100				
3	F Value, L Value	100				
4	滅菌值之計算	100				
5	微波加熱滅菌	100				
6	微波加熱滅菌	100				
7	電阻加熱滅菌	100				
8	電阻加熱滅菌	100				
9	電阻加熱滅菌	100				
10	非熱滅菌 - - PEF	100				
11	非熱滅菌 - - PEF	100				
12	非熱滅菌 - - High Pressure	100				
13	非熱滅菌 - - Radiation	100				
14	期中考	0				100
15	工廠觀摩與實作	0				100
16	專題報告	0				100
17	專題報告	0				100
18	專題報告	0				100