

## 99-2 大葉大學 完整版課綱

### 基本資訊

課程名稱	保健食品設計及其原理	科目序號 / 代號	1413 / BDR5037
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	楊博文	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	(六)678 / H566	授課語言別	中文

### 課程簡介

臺灣的保健食品市場在2010年已達到800多億元的規模，隨著消費者對健康食品的接受度提升，業者積極搶進市場，並期待政府能調整及加速健康食品認證相關作業，以利業者快速掌握商機。

保健食品究竟有哪些種類?其標榜的功效可信嗎?服用量應為多少才合宜?其配方設計的原理又為何?這些都是人們所關心的問題。

此課程有非常專業而深入的介紹維護身體重要機能的相關知識，包括對保健食品設計原理、運用、分類、功能、用法及配方成分之設計，立論精闢，極具參考價值。對於大眾非常關心的減肥食品、抗衰老食品與抗癌食品等，也從其形成與診斷等方面去進行詳盡的分析。

### 課程大綱

- 第1章 保健食品概述
- 第2章 抗老化保健食品
- 第3章 降血脂保健食品
- 第4章 減肥保健食品
- 第5章 降血糖保健食品
- 第6章 增強免疫功能的保健食品
- 第7章 降高血壓保健食品
- 第8章 抗腫瘤保健食品
- 第9章 其他保健食品

### 基本能力或先修課程

普通化學

### 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

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	保健食品概述	100				
2	保健食品概述	100				
3	抗老化保健食品	100				
4	抗老化保健食品	100				
5	降血脂保健食品	100				
6	減肥保健食品	100				
7	降血糖保健食品	100				
8	降血糖保健食品	100				
9	期中考	100				
10	增強免疫功能的保健食品	100				
11	增強免疫功能的保健食品	100				
12	降高血壓保健食品	100				
13	降高血壓保健食品	100				
14	抗腫瘤保健食品	100				
15	抗腫瘤保健食品	100				
16	其他保健食品	100				
17	期末考	100				
18	-1	100				