

99-2 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	食品分析	科目序號 / 代號	1571 / BTI2045
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	顏裕鴻	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	(二)78 / H569 (五)5 / H569	授課語言別	中文

課程簡介

本科目目標在於使學生熟悉食品檢驗分析之原理與理論基礎、和食品檢驗分析之各種知識，以培養食品品管化驗及研發工作之人才。

課程大綱

一、分析樣品

1.取樣及實驗誤差

- (1)取樣之重要性及如何取樣
- (2)認識誤差並避免誤差產生

2.樣品之製備與貯藏

二、分析方法與結果之判定

1.分析方法之靈敏度

2.分析結果之準確性

3.分析結果之再現性與統計分析

三、食品成份之基礎分析原理

1.食品成份之萃取、分離、純化、濃縮與各別成份鑑定

(1)萃取、分離與純化原理

(2)蒸發及揮發原理(常壓乾燥、減壓乾燥、減壓冷凍乾燥及蒸餾)

(3)濃縮原理與食品成份濃縮條件：蒸餾、充氣、減壓濃縮

(4)離心原理

(5)溶劑之特性與選擇

2.食品成份分析原理

(1)水份分析：常壓法、減壓法、紅外線法、蒸餾法、Karl Fischer 電位差 滴定法、NMR法、微波加熱法、乾燥劑種類

(2)水活性測定：

a.水活性定義

b.水活性對食品衛生安全的重要性

c.水活性之測定法

(3)灰份之定量

a.灰份之定義

b.灰份之檢測在食品分析上之應用

c.灰份之定量法

(4)脂質之品管項目及其測定

A.粗脂肪之定量分析法

a.Soxhlet乙醚浸出法

b.Folch二氯甲烷 甲醇液液相分離法

B.物理化學測試法：熔點、折射率、固化點、黏度、膨脹率、發煙點及色澤

C.油脂品管項目

a.酸價或百分比游離脂肪酸(AV或%FFA)

b.碘價(IV)

c.皂化價(SV)

d.色澤(R.Y值)

e.過氧化價(POV)

f.TBA值

(5)碳水化合物

A.醣類之安定反應

B.總醣之測定

C.還原糖之定量法

D.非還原糖之定量法

F.澱粉之糊化度及定量

G.果膠質之定量

H.醣類之層析法

(6)光電比色法 1.蛋白質之標準檢量曲線之製作

2.KMnO₄之標準檢量曲線之製作

基本能力或先修課程

具有食品化學背景