

103-2 Preliminary Syllabus, Da-Yeh Univ

Information			
Title	食品分析實驗	Serial No. / ID	0573 / BTI2046
Dept.	生物產業科技學系	School System / Class	大學日間部2年1班
Lecturer	宋祖瑩	Full or Part-time	專任
Required / Credit	Optinal / 1	Graduate Class	No
Time / Place	(五)89A / H626	Language	Chinese

Introduction
本科目目標在於使學生熟悉食品檢驗分析之原理與操作方法、熟練分析儀器之操作及維護。主要內容包括食品分析化學實習之基礎操作、儀器分析，及食品檢驗分析乙、丙級檢定相關術科內容等。

Outline
<ol style="list-style-type: none">1. 實驗器具之認識2. 乾熱滅菌及濕熱滅菌之操作3. 細菌細胞大小之測定4. 酵母菌細胞之觀察5. 食品中生菌數檢驗6. 標準鹼溶液的配製與標定7. 標準酸溶液的配製與標定8. 食品中酸度之測定9. 粗脂肪之萃取10. 油脂過氧化價檢驗11. 樣品pH值的測定12. 罐頭食品的檢驗13. 果汁之減壓過濾及pH值測定14. 水質之檢驗15. 食品中粗蛋白質之測定16. 食品中維生素C 之測定

Prerequisite
具有食品及化學背景。