

103-2 Preliminary Syllabus, Da-Yeh Univ

Information			
Title	食品化學	Serial No. / ID	0588 / BTI3062
Dept.	生物產業科技學系	School System / Class	大學日間部3年1班
Lecturer	顏裕鴻	Full or Part-time	專任
Required / Credit	Optinal / 3	Graduate Class	No
Time / Place	(三)56 / (三)2 /	Language	Chinese

Introduction
本課程的目標在教導學生瞭解食品原料及其加工產品的化學組成分，以及這些成分在原料儲存、各種加工過程、及產品包裝儲存過程中的變化，以奠定未來從事食品科技相關進修與就業的基礎。

Outline
第一章 水與溶液 第二章 醣類 第三章 脂質 第四章 蛋白質與胺基酸 第五章 酵素 第六章 維生素與礦物質 第七章 色素 第八章 褐變反應

Prerequisite
化學、有機化學及分析化學