

# 103-2 Preliminary Syllabus, Da-Yeh Univ

Information			
Title	食品微生物學(含實驗)	Serial No. / ID	2785 / BTI2050
Dept.	生物產業科技學系	School System / Class	大學日間部3年1班
Lecturer	宋祖瑩	Full or Part-time	專任
Required / Credit	Optinal / 3	Graduate Class	No
Time / Place	(四)678 /	Language	Chinese

Introduction
<p>食品微生物學是食品科學的重要組成部分，它是專門研究與食品有關的微生物的種類、特性以及微生物與食品的相互關係及其生態條件的一門學科。食品微生物學在生物產業中，對保健食品加工和保健食品品質與安全控制具有非常關鍵的作用，具有十分重要的地位。特別是隨著現代生物科技和現代食品工業的迅速發展，微生物對食品科學與工程產生了越來越深刻的影響。食品的腐敗變質和衛生安全一直是食品微生物學的核心部分，抑制食品中微生物生長繁殖的新型防腐劑和先進技術應運而生，已開始應用於食品生產、運輸和保藏中。食品微生物學教學目標主要是培養和造就能將食品微生物學之理論與實務應用在科技創新之高素質人才。</p>

Outline
<ol style="list-style-type: none"><li>1.簡介食品微生物學</li><li>2.微生物在食品中的分布與影響微生物生長因子</li><li>3.微生物與食品的變敗之關係</li><li>4.利用微生物製造食品</li><li>5.食品中的病原微生物</li><li>6.食品的保存</li><li>7.食品微生物的檢測品</li><li>8.食品中之指標微生物與食品安全管制系統</li><li>9.IMViC與觸媒實驗</li><li>10.MPN水質檢測</li><li>11.大腸桿菌檢測</li></ol>

Prerequisite
修過普通微生物學