

## 103-2 大葉大學 完整版課綱 - 基本資料

### 基本資訊

課程名稱	食品分析實驗	科目序號 / 代號	0573 / BTI2046
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	宋祖瑩	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 1	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(五)89A / H626	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。

### 課程大綱

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

### 基本能力或先修課程

具有食品及化學背景。

