

## 97-1 大葉大學 完整版課綱 - 上課進度

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	課程簡介	100				
2	機能性食品與保健食品	100				
3	機能性寡糖	100				
4	蒟蒻的營養與健康機能性	100				
5	活性肽類與活性蛋白質	100				
6	乳清蛋白的機能性	100				
7	雞蛋蛋黃之生物活性物質	100				
8	益生菌—乳酸菌	100				
9	機能型發酵乳製品	100				
10	機能性發酵大豆製品---納豆與天貝	100				
11	大豆和大豆異黃酮	100				
12	自由基清除劑	100				
13	食用油與穀類中生育酚	100				
14	蔬果中類黃酮與酚酸	100				
15	茄紅素(Lycopene)	100				
16	大蒜有機硫化物(Organosulfurcompounds)	100				
17	迷迭香和鼠尾草之酚二萜烯	100				
18	輔酶Q10生理活性及其製備	100				

