

# 101-1 大葉大學 選課版課綱

## 基本資訊

|           |               |            |                |
|-----------|---------------|------------|----------------|
| 課程名稱      | 保健食品設計及其原理    | 科目序號 / 代號  | 2014 / TDR5016 |
| 開課系所      | 生物科技博士學位學程    | 學制 / 班級    | 研究所博士班2年1班     |
| 任課教師      | 楊博文           | 專兼任別       | 專任             |
| 必選修 / 學分數 | 選修 / 3        | 畢業班 / 非畢業班 | 畢業班            |
| 上課時段 / 地點 | (六)234 / B302 | 授課語言別      | 中文             |

## 課程簡介

臺灣的保健食品市場在2010年已達到800多億元的規模，隨著消費者對健康食品的接受度提升，業者積極搶進市場，並期待政府能調整及加速健康食品認證相關作業，以利業者快速掌握商機。

保健食品究竟有哪些種類?其標榜的功效可信嗎?服用量應為多少才合宜?其配方設計的原理又為何?這些都是人們所關心的問題。

此課程有非常專業而深入的介紹維護身體重要機能的相關知識，包括對保健食品設計原理、運用、分類、功能、用法及配方成分之設計，立論精闢，極具參考價值。對於大眾非常關心的減肥食品、抗衰老食品與抗癌食品等，也從其形成與診斷等方面去進行詳盡的分析。

## 課程大綱

- 第1章 保健食品概述
- 第2章 抗老化保健食品
- 第3章 降血脂保健食品
- 第4章 減肥保健食品
- 第5章 降血糖保健食品
- 第6章 增強免疫功能的保健食品
- 第7章 降高血壓保健食品
- 第8章 抗腫瘤保健食品
- 第9章 其他保健食品

## 基本能力或先修課程

有機化學、生物化學