

重新查詢

友善列印

### 0981學期 課程基本資料

系所 / 年級	生科系 3年級	課號 / 班別	20U00046 / A
學分數	3學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食品化學	科目英文名稱	Food chemistry
主要授課老師	蔡政芳	開課期間	一學年之上學期
人數上限	70 人	已選人數	67人

### 起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / H217 / 星期2第06節  
第1週 / 第18週 / H217 / 星期2第07節  
第1週 / 第18週 / H217 / 星期2第08節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

### 教學綱要

**一、教學目標(Objective)** 食品化學是一門跨越化學、微生物學、生物化學、營養學等學科的應用科學，此課程讓學生了解食品之各種化學組成分、其理化性質，及各種處理與儲存過程中之變化途徑。

### 二、先修科目(Pre Course)

**三、教材內容(Outline)** 介紹醣類、脂類、蛋白質、維生素、礦物質與水，六大營養素之結構、化學變化與理化特性外，另有提及蔬果類、牛奶製品、肉類製品，並解釋一般溶液與膠體之差異，食物本身的風味與色澤。

### 四、教學方式(Teaching Method)

講授

### 五、參考書目(Reference)

書名：Food chemistry  
作者：O.R. Fennema 出版社：偉明代理

2009/9/15	Introduction to Food Chemistry	蔡政芳
2009/9/22	Water and Ice	蔡政芳
2009/9/29	Dispersed Systems: Basic Consideration	蔡政芳
2009/10/6	Carbohydrates	蔡政芳
2009/10/13	Vitamins	蔡政芳
2009/10/20	Minerals	蔡政芳
2009/10/27	Lipids	蔡政芳
2009/11/3	Lipids	蔡政芳

六、教學進度(Syllabi)	2009/11/10 Midterm	蔡政芳
	2009/11/17 Amino Acids, Peptides, and Protein	蔡政芳
	2009/11/24 Amino Acids, Peptides, and Protein	蔡政芳
	2009/12/1 Colorants	蔡政芳
	2009/12/8 Food Additives	蔡政芳
	2009/12/15 Toxic Substances	蔡政芳
	2009/12/22 Flavors	蔡政芳
	2009/12/29 Enzymes	蔡政芳
	2010/1/5 Enzymes	蔡政芳
	2010/1/12 Final	蔡政芳

七、評量方式(Evaluation) 期中考40%，期末考40%，平時成績20%

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢