

重新查詢

友善列印

0981學期 課程基本資料

系所 / 年級	保健系 2年級	課號 / 班別	26U00027 / A
學分數	3學分	選 / 必修	必修
科目中文名稱	食品化學	科目英文名稱	Food chemistry
主要授課老師	韓建國	開課期間	一學年之上學期
人數上限	77 人	已選人數	68人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / I105 / 星期4第02節
第1週 / 第18週 / I105 / 星期4第03節
第1週 / 第18週 / I105 / 星期4第04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) 讓學生了解水、醣類、脂質、蛋白質、酵素、維生素、礦物質、色素、風味物質等食品中化學成份之特性及其在加工及儲存時之化學及生化反應。

二、先修科目(Pre Course) 不需先修課目。

三、教材內容(Outline) 1.水的結構及特性及其對食品品質及安定性之影響。2.醣類之種類、特性及其在食品中化學及生化反應。3.脂質之種類、特性及其在食品中化學及生化反應。4.蛋白質之種類、特性及其在食品中化學及生化反應。5.酵素之種類及其在食品中所催化之各種生化反應。6.維生素與礦物質在食品加工中之變化。7.色素之種類、特性及其在食品中化學及生化反應。8.風味成份之種類、特性及其對食品品質之影響。

四、教學方式(Teaching Method) 1.講授與研討並重。2.選修該課程者(含畢業班)需整學期(18週)全程出席。3.名額有限，無法整學期全程出席者，請將機會讓給真正對此課程有興趣的同學。

五、參考書目(Reference) 劉展罔等人，2007，食品化學，華格那出版社，台灣台中。
張為憲等人，2003，高等食品化學，華香園出版社，台灣台北。
Fennema.O.R，1996，Food Chemistry 3rd，Marcel Dekker Inc.USA New York。

2009/9/17	水之物理化學性質	韓建國
2009/9/24	自由水、束縛水與水活性重要性	韓建國
2009/10/1	醣類之分類與物理化學性質	韓建國
2009/10/8	梅納反應及焦糖化反應	韓建國
2009/10/15	多醣類之功用性質及在食品中之應用	韓建國
2009/10/22	脂質之分類與物理化學性質	韓建國
2009/10/29	油脂之氧化作用及相關影響因子	韓建國

六、教學進度(Syllabi)

2009/11/5	油脂之修飾作用及加工運用	韓建國
2009/11/12	期中考	韓建國
2009/11/19	胺基酸及蛋白質之分類與物理化學性質	韓建國
2009/11/26	蛋白質在食品中之功用	韓建國
2009/12/3	蛋白質之腐敗作用	韓建國
2009/12/10	酵素的種類與分佈	韓建國
2009/12/17	酵素的特性及活性影響因子	韓建國
2009/12/24	酵素在食品加工的應用	韓建國
2009/12/31	礦物質與維生素	韓建國
2010/1/7	色素與風味	韓建國
2010/1/14	期終考	韓建國

七、評量方式(Evaluation)

以筆試為主 1.期中考佔30% 2.期末考佔30% 3.平常考核40%(A.平常考40%B.參與課堂討論部分---額外加分)

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢