

重新查詢

友善列印

### 0982學期 課程基本資料

系所 / 年級	保健系 3年級	課號 / 班別	26U00025 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食品分析	科目英文名稱	Food Analysis
主要授課老師	韓建國	開課期間	一學年之下學期
人數上限	100 人	已選人數	96人

### 起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / I115 / 星期5第05節  
第1週 / 第18週 / I115 / 星期5第06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) 了解食品成分定量分析，包括食品試樣的採集、調製及保存以及水分、碳水化合物、蛋白質、脂質、灰分、維生素等食品成分分析原理與操作
- 二、先修科目(Pre Course) 不需要先修科目
- 三、教材內容(Outline) 學習的重點以食品成分定量分析為主，包括試樣的採集、調製及保存以及水分、碳水化合物、蛋白質、脂質、灰分、維生素等食品成分分析原理與操作
- 四、教學方式(Teaching Method) 以課堂講授及討論為主。
- 五、參考書目(Reference)
- |             |  |
|-------------|--|
| 書名：食品分析與檢驗  |  |
| 作者：李秀、賴滋漢等人 |  |
| 出版社：富林出版社   |  |
| 書名：食品分析     |  |
| 作者：楊嚴俊等人    |  |
| 出版社：藝軒出版社   |  |
- |           |                         |     |
|-----------|-------------------------|-----|
| 2010/2/26 | 實驗的預備知識與分析樣品            | 韓建國 |
| 2010/3/5  | 分析方法與結果之判定              | 韓建國 |
| 2010/3/12 | 分析方法與結果之判定              | 韓建國 |
| 2010/3/19 | 食品成份之萃取、分離、純化、濃縮與各別成份鑑定 | 韓建國 |
| 2010/3/26 | 食品成份之萃取、分離、純化、濃縮與各別成份鑑定 | 韓建國 |
| 2010/4/2  | 水份分析原理                  | 韓建國 |
| 2010/4/9  | 水活性測定                   | 韓建國 |

六、教學進度(Syllabi)

2010/4/16	灰份之定量	韓建國
2010/4/23	期中考	韓建國
2010/4/30	脂質之品管項目及其測定	韓建國
2010/5/7	蛋白質之分析	韓建國
2010/5/14	碳水化合物之分析	韓建國
2010/5/21	粗纖維之測定	韓建國
2010/5/28	油溶性維生素檢測法	韓建國
2010/6/4	水溶性維生素檢測法	韓建國
2010/6/11	有機酸的分析	韓建國
2010/6/18	鮮度之分析	韓建國
2010/6/25	期末考	韓建國

七、評量方式(Evaluation)

1.期中考 30% 2.期中考 30% 3.平常成績 40% (1)隨堂考 40% (2)課堂參與討論 額外加分 \*隨堂考為當天學習狀況之測驗，故缺考者不予補考

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢