

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	26U00026 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食品分析實驗	科目英文名稱	Food Analysis Lab.
主要授課老師	韓建國	開課期間	一學年之下學期
人數上限	27 人	已選人數	27人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / H105 / 星期2第05節
第1週 / 第18週 / H105 / 星期2第06節
第1週 / 第18週 / H105 / 星期2第07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) 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

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) 實驗實作為主，課堂講授為輔

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：揚嚴俊等人 出版社：藝軒出版社

2010/2/23	食品分析實驗室設備與環境的認識	食品分析實驗室使用規則說明	韓建國
2010/3/2	食品中水份(烘箱測定法、紅外線水分測定法)、水活性之分析		韓建國
2010/3/9	測定食品PH值及黏度		韓建國
2010/3/16	食品中總灰份之測定		韓建國
2010/3/23	總醣之測定		韓建國
2010/3/30	還原糖之定量法		韓建國
2010/4/6	食品中粗纖維之測定		韓建國
2010/4/13	Soxhlet乙醚萃取法做食品中粗油脂含量定量分析		韓建國

六、教學進度(Syllabi)	2010/4/20	期中考	韓建國
	2010/4/27	TBA值	韓建國
	2010/5/4	過氧化價(POV)	韓建國
	2010/5/11	酸價或百分比游離脂肪酸(AV或%FFA)	韓建國
	2010/5/18	粗蛋白之檢測定量：Kieldahl微量法	韓建國
	2010/5/25	揮發性鹽基態氮定量法(VBN)	韓建國
	2010/6/1	食品物性之測定	韓建國
	2010/6/8	食品色澤L、a、b值測定	韓建國
	2010/6/15	期末實作測驗	韓建國
	2010/6/22	實驗室清潔與實驗器材清點	韓建國

七、評量方式(Evaluation) 1.期中考 30% 2.期末實作測驗30% 3.平常成績 40% (以實驗筆記為主)，每缺課一次平常考核成績扣10分，同時該次實驗筆記不予計分

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢