處理學期(Current Semester)：1092

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1092學期所開設課程『水產化學(一)』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3903277
授課老師(Instructor)	方銘志(Ming-Chih Fang)
中文課名(Chinese Course Title)	水產化學(一)
英文課名(English Course Title)	Marine Biochemistry (I)
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	84
選課類別(Course Type)	必修(Required Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	108,109
上課地點(Classroom)	MFS001,MFS001
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系食品科學組(Food Science, Division of F
學分(Credit(s)) 2	時數(Course Hour(s)) 2
人數上限(Maximum Number of Students) 90	人數下限(Minimum Number of Students) 10
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	否
備註(Note) 多老師合上,和生物科技組(選修)合班上課.	

課程綱要

教學目標 Objective	中 文	使學生對水產動物肌肉之生化學基本特性及在貯藏、凍結、凍結貯藏及其他加工過程之特性變化有較深入的瞭解
	English	
先修科目 Pre Course	中 文	生物化學、食品化學、食品加工學
	English	
教材內容 Outline	中 文	介紹水產動物肌肉之生化學基本特性及其對加工技術之重要性。有關魚類肌肉之組成與魚肉蛋白之組成及其基本特性、色素蛋白、抽出成份、肌肉生化學上變化與物理學上變化之關連性、水產酵素之種類與分佈、脂質之組成、色素及海藻化學等基本知識，使學生在大學畢業後，有能力繼續在水產加工或水產化學相關領域深造，或能適應進入水產加工產業服務所需之水產肌肉基礎生物化學知識。
	English	
教學方式 Teaching Method	中 文	利用投影片配合圖例詳細講解
	English	
參考書目 Reference	中 文	1.Muscle and Meat Biochemistry (A. M. Pearson and R. B. Young ed.), Academic Press, 1989. 2.水產利用化學，吳清熊譯，國立編譯館出版,1998.
	English	
教學進度 Syllabus	中 文	1.第一至六週：介紹魚類肌肉之組成與魚肉蛋白之組成及其基本特性 2.第七至十二週：介紹色素蛋白、抽出成份、肌肉生化學上變化與物理學上變化之關連性 3.第十三至十八週：介紹水產酵素之種類與分佈、脂質之組成、色素及海藻化學等基本知識
	English	
評量方式 Evaluation	中 文	平時考試及期中末考試成績綜合評量
	English	
參考網址		
無		