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『肉品加工』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B39031JO
授課老師(Instructor)	林詠凱(Yung-Kai Lin)
中文課名(Chinese Course Title)	肉品加工
英文課名(English Course Title)	Processed Meats
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	19
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	306,307,308
上課地點(Classroom)	CLS211,CLS211,CLS211
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系食品科學組(Food Science, Division of Fo
學分(Credit(s)) 3	時數(Course Hour(s)) 3
人數上限(Maximum Number of Students) 50	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)	

課程綱要

教學目標 Objective	中 文	熟悉肉品加工學相關知識
	English	Recognize knowledge of Meat Science
先修科目 Pre Course	中 文	食品化學、食品加工學或食品安全與衛生
	English	Food Chemistry, Food Processing or Food Safety
教材內容 Outline	中 文	農產品若要能成為商業化產品，需符合(1)能大量生產與(2)維持固定品質兩要素。本課程講解內容包括肌肉之化學性質，屠宰前後生化學和組織學上之變化，屠宰與屠體分級，肌肉組成成份之功能性質，肉品保存法，加工機械與技術，禽肉製品及食肉添加物與包裝材料。並以屠體分切、部位肉認識、副產物認識、肉品開發、肉品品質的檢測方法及嫩化技術等案例進行討論。
	English	The objective of this course is to discussing the biochemical and histological changes of muscle tissue, slaughter, meat composition, functional properties, meat preservation, processing machine, poultry meat processing, additive and packing materials. The objects include carcass dissection, proportion identification, by-products identification, research and development, meat quality determination and meat tenderization will conduct as case discussion.
教學方式 Teaching Method	中 文	教科書、文獻導讀、案例分析、學期報告
	English	Text book, Literature review, Case study, Presentation
參考書目 Reference	中 文	自編講義
	English	1. 林高塚，2001。肉品加工之基礎與技術。華香園出版社，台北。 2. 林慶文， 2002 。肉品加工學，第四版。華香園出版社，台北。 3. 陳明造， 1987 。肉品加工學理論與應用，修訂版。藝軒圖書出版社，台北。 4. Aberle et al., 2012, Principles of Meat Science, 5 th edition, Kendall / Hunt Publishing Company. 5. Toldra, Eds. 2017, Lawrie’ s meat science, 8 th edtion, Woodhead Publishing

教學進度	中 文	1. 屠宰與人道屠宰 2. 豬肉分切 3. 牛肉分切與牛排、牛肉漢堡認識 4. 肌肉的組織學特性 5. 肉品生理生化學 6. 肌肉如何轉為食肉？ 7. 期中考 8. 肉品的功能性與應用-1 9. 肉品的功能性與應用-2 10. 食肉之冷凍與解凍 11. 肉品品質分類與認知 12. 何謂品質管制？ 13. CNS 肉品的標準認識 14. 各種肉品認識與加工方法-1 中式香腸與生鮮香腸 15. 各種肉品認識與加工方法-2 重組肉 16. 各種肉品認識與加工方法-3 臘肉 17. 植物肉類新浪潮18. 期末考
Syllabus	English	1. Humane Slaughter 2. Pork cutting 3. Beef cutting, Knowledge of Steak and Hamburger 4. Histology of muscle tissue 5. Physiology and Biochemistry of muscle 6. Conversation from muscle to meat 7. Mid-term 8. Functionality of meat-1 9. Functionality of meat-2 10. Freeze and Thaw 11. Meat quality and control-1 12. Meat quality and control-2 13. CNS standard 14. Meat Processing-1: Fresh Sausage and Chinese style Sausage 15. Meat Processing-2: Restructured meat products 16. Meat Processing-3: Bacon 17. New Trend: Vegan Meat 18. Final Term
評量方式	中 文	課堂參與、紙筆測驗、學期報告
Evaluation	English	Participation, Examination, Presentation
參考網址		