處理學期(Current Semester)：1091

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1091學期所開設課程『食品添加物』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3904A48
授課老師(Instructor)	黃登福(Deng-Fwu Hwang)
中文課名(Chinese Course Title)	食品添加物
英文課名(English Course Title)	Food Additives
開課年班(Grade and Class)	4A
選課人數(Quantity)	33
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	208,209
上課地點(Classroom)	MFE207,MFE207
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) 53	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) 和生物科技組合班上課.	

課程綱要

教學目標 Objective	中 文	了解食品添加物意義、應用和安全，培養學生整體食品科學之基本知識，並啟發科技思考之智慧。
	English	
先修科目 Pre Course	中 文	食品加工學、生物化學
	English	
教材內容 Outline	中 文	(一)食品添加物概論。 (二)食品添加物之安定性。 (三)防腐劑、殺菌劑。 (四)抗氧化劑：1. 天然抗氧化劑；2. 合成抗氧化劑；3. 加工條件對抗氧化劑之影響；4. 抗氧化劑之氧化和代謝；5. 抗氧化劑效果之測定法；6. 天然物中抗氧化物之檢索法；7. 抗氧化劑在食品中之使用。 (五)漂白劑、保色劑。 (六)食品加工有關之食品添加物。 (七)食品營養有關之食品添加物。 (八)其他食品添加物。
	English	
教學方式 Teaching Method	中 文	投影片教學、個案解析綜述.
	English	
參考書目 Reference	中 文	食品添加物(王有忠).
	English	
教學進度 Syllabus	中 文	約0.5章/週.
	English	
評量方式 Evaluation	中 文	測驗、點名及問題對答.
	English	

參考網址

無