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『新穎食品加工技術』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3904N2J
授課老師(Instructor)	蔡敏郎(Min-Lang Tsai)
中文課名(Chinese Course Title)	新穎食品加工技術
英文課名(English Course Title)	Novel Food Processing
開課年班(Grade and Class)	4A
選課人數(Quantity)	24
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	402,403,404
上課地點(Classroom)	MFE209,MFE209,MFE209
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) 和生物科技組合班上課.	

課程綱要

教學目標 Objective	中 文	使修課同學獲取食品加工保藏技術之與食品加工原理。
	English	
先修科目 Pre Course	中 文	食品加工學
	English	
教材內容 Outline	中 文	1.食品擠壓 2.粉體技術及微膠囊化技術 3.超臨界流體萃取 4.軟飲料加工 5.高壓技術 6.殺菌技術
	English	
教學方式 Teaching Method	中 文	教學以講授、問答及討論等方式進行。
	English	
參考書目 Reference	中 文	Food Science, 5th edition, N. N. Potter and J. H. Hotchkiss. Principles of Food Processing, D. R. Heldman and R. W. Hartel. 食品加工原理，李敏雄等人，藝軒圖書出版社。 食品加工(理論基礎篇)，鄔文盛等人，華格那企業有限公司。 實用食品加工技術，朱蓓薇，化學工業出版社。
	English	
教學進度 Syllabus	中 文	1.食品擠壓(12) 2.粉體技術及微膠囊化技術(6) 3.超臨界流體萃取(6) 4.軟飲料加工(12) 5.高壓技術(6) 6.殺菌技術(6)
	English	
評量方式 Evaluation	中 文	期中考35%,期末考35%,平時成績30%
	English	

參考網址

無