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『高等食品化學一』的課程內容

課程代碼(Course Number)		T4201H01	
授課老師(Instructor)		陳泰源(Tai-Yuan Chen)	
中文課名(Chinese Course Title)		高等食品化學一	
英文課名(English Course Title)		Advanced Food Chemistry(I)	
開課年班(Grade and Class)		1A	
選課人數(Quantity)		9	
選課類別(Course Type)		選修(Elective Course)	
上課時間(Course Meeting Days/Times)		606,607,608	
上課地點(Classroom)		MFS001,MFS001,MFS001	
開課系所(Department/Institute Office of Course)		食品科學系碩士在職專班(Food Science)	
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)	15
開課期別(Course Type)		單學期(semester course)	
是否實習		否	
備註(Note)	多位老師合上,隔週六上午9:20開始上課,每次上6節課.(另有上課時間表單為主)		

課程綱要

教學目標	中 文	內容涵概食品化學對食品加工、品質、及安全性與新產品開發的重要性，介紹並討論食品的水及水活性、醣類、脂質、蛋自質及酵素及其化學性質。原料，加工及貯藏中的化學與生化變化及對食品功能特性的影響，並激發學生從已知推想的能力。
Objective	English	
先修科目	中 文	無
Pre Course	English	
教材內容	中 文	1.食品與疾病. 2.食品與水分. 3.食品熱分析. 4.水產脂質特性. 5.lipase之特性及利用. 6.高度不飽和脂肪酸的生理活性. 7.食品成分與飲食嗜好性. 8.海洋生物毒食品添加物吸收,代謝毒性. 9.畸形魚之形成機制及其品質特性. 10.食品化學與健康食品開發.
Outline	English	
教學方式	中 文	啟發式教學與討論
Teaching Method	English	
參考書目	中 文	上課教師講義
Reference	English	
教學進度	中 文	依不同教師專業內容分擔: 海洋生物毒 自由基與醫學 天然物活性成分之免疫調節作用 食品活性胜肽 蛋白質體學 食品中非目標物分析 食品保健機能研發與產業化 食物成分調節基因表現之機轉
Syllabus	English	
評量方式	中 文	出席率及繳交報告書
Evaluation	English	

參考網址

無