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『發酵技術學』的課程內容

課程代碼(Course Number)	T4201R6B
授課老師(Instructor)	蔡國珍(Guo-Jane Tsai)
中文課名(Chinese Course Title)	發酵技術學
英文課名(English Course Title)	Fermentation Technology
開課年班(Grade and Class)	1A
選課人數(Quantity)	11
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	706,707,708
上課地點(Classroom)	MFS003,MFS003,MFS003
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) 30	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) 雙週日上午9:00-16:00.	

課程綱要

教學目標 Objective	中 文	使修課同學獲取發酵技術關之基本原理與方法。
	English	
先修科目 Pre Course	中 文	食品加工、生物化學、食品工程。
	English	
教材內容	中 文	1. 前言。2. 發酵技術。3. 乳酸發酵乳製食品--優格 (Yogurt)。4.乳酸發酵乳製食品--乾酪 (Cheese)。5. 乳酸發酵乳製食品--克費爾 (Kefir)。6. 乳酸發酵乳製食品--德式酸菜 (Sauerkraut)。7. 米酒發酵 (Rice wine fermentation)。8. 啤酒發酵 (Beer fermentation)。9.葡萄酒發酵 (wine fermentation)。10. 多醣分解酵素活性測定方法。11. 海藻寡醣分離純化與鑑定。12. 微生物發酵生產酵素。
Outline	English	1. Introduction. 2. Fermentation technology. 3. Lactic fermented foods -- Yogurt. 4. (Cheese)。5. Lactic fermented foods --Kefir. 6. Lactic fermented foods --Sauerkraut。7. 米酒發酵 (Rice wine fermentation)。8. Beer fermentation. 9.wine fermentation。10. 多醣分解酵素活性測定方法。11. 海藻寡醣分離純化與鑑定。12. 微生物發酵生產酵素。--乾酪 (Cheese)。5. 乳酸發酵乳製食品--克費爾 (Kefir)。6. 乳酸發酵乳製食品--德式酸菜 (Sauerkraut)。7. 米酒發酵 (Rice wine fermentation)。8. 啤酒發酵 (Beer fermentation)。9.葡萄酒發酵 (wine fermentation)。10. 多醣分解酵素活性測定方法。11. 海藻寡醣分離純化與鑑定。12. 微生物發
教學方式 Teaching Method	中 文	The methods for activity measurement of those
	English	
參考書目	中 文	1. Tchobanoglous, G. and Burton, F.L. (1991) Wastewater Engineering. Metcalf & Eddy, Inc., Singpore.2. 自編講義。3.學術報告。
Reference	English	
教學進度 Syllabus	中 文	教材分16章節，每章使用約3至小時。
	English	
評量方式 Evaluation	中 文	1.專題報告。2. 實驗報告 3. 課堂討論
	English	1. Term report. 2. Lab. report. 3. Class discussion.
參考網址		

如有問題, 歡迎E-Mail至 B0037@mail.ntou.edu.tw,與潘老師聯絡.