

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『食品化學(二)』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3903A26
授課老師(Instructor)	陳泰源(Tai-Yuan Chen)
中文課名(Chinese Course Title)	食品化學(二)
英文課名(English Course Title)	Food Chemistry (II)
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	30
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	103,104
上課地點(Classroom)	MFS001,MFS001
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系食品科學組(Food Science, Division of Fc
學分(Credit(s))	2
時數(Course Hour(s))	2
人數上限(Maximum Number of Students)	100
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)	孫寶年老師和陳泰源老師合上,和生物科技組合班上課.

課程綱要

教學目標	中文	按食品類別分述肉品、蛋類、乳品、蔬果、穀類及天然色素等之成分，特有之化學性質，貯藏與加工中之化學、生理生化變化與功能特性、食品品質安全性之關係。由原料、加工由原料，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	食品化學（一）、食品加工學
Pre Course	English	
教材內容	中文	按食品類別分述肉品、蛋類、乳品、蔬果、穀類及天然色素等之成分，特有之化學性質，貯藏與加工中之化學、生理生化變化與功能特性、食品品質安全性之關係。
Outline	English	
教學方式	中文	啟發式教學、講解與討論
Teaching	English	
Method		
參考書目	中文	參考書: (1) Fennema, O.R.主編 Food Chemistry, 第三版,1996 (2) Grosch, B. Food Chem. Springer-Verlag (3) 闕建全、駱錫能等，新文享開發出版 (2006) (4) 張為憲等，食品化學，華香圓出版社 (1995)
Reference	English	

教學進度	中文	週次 日期 進度
		1 2/15 Enzyme- Kinetics, Inhibitors
		2 2/23 Immobilization, Applications in Food Processing
		3 3/2 Muscle Foods- structure, compositions
		4 3/9 muscle proteins
		5 3/16 Postmortem Biochemical Changes
		6 3/23 Processing Effects
		7 3/30 Egg and Dairy Foods
		8 4/6 Cereals
		9 4/13 Mid- term Exam
		10 4/20 Plant Foods- Chemical Composition
		11 4/27 Physiology and Metabolism, Control Mechanisms
		12 5/4

Syllabus	English	
評量方式	中文	期中/期末考成績、 小考、上課出席及表現、 課後討論。

Evaluation English

參考網址

<http://ind.ntou.edu.tw/~bonnie/bonnie-outline.htm>