

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『食品膠體』的課程內容

課程代碼(Course Number)	D3201A59
授課老師(Instructor)	蔡震壽(Jenn-Shou Tsai)
中文課名(Chinese Course Title)	食品膠體
英文課名(English Course Title)	Food Colloid
開課年班(Grade and Class)	1A
選課人數(Quantity)	6
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	203,204
上課地點(Classroom)	MFS003,MFS003
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系博士班(Food Science)
學分(Credit(s))	2
人數上限(Maximum Number of Students)	20
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	否
備註(Note)	

課程綱要

教學目標	中文	本課程介紹有關各種食品膠體的加工與物性。
Objective	English	期中考與期末考
先修科目	中文	無
Pre Course	English	期中考與期末考
教材內容	中文	本課程介紹有關各種食品膠體的加工與物性(一)膠體的黏度與質感特性。(二)洋菜的特性。(三)褐藻膠的特性。(四)鹿角菜膠的特性。(五)蛋白質的特性。(六)動物膠的特性。(七)乳清蛋白的特性。
Outline	English	期中考與期末考
教學方式	中文	講義與投影片
Teaching Method	English	期中考與期末考
參考書目	中文	Food Gels.Peter Harris.Elsevier Applied Science.1990.
Reference	English	期中考與期末考
教學進度	中文	如課程大綱
Syllabus	English	期中考與期末考
評量方式	中文	期中考與期末考
Evaluation	English	期中考與期末考
參考網址		
期中考與期末考		