

朝陽科技大學
108學年度第1學期教學大綱

當期課號	1807	中文科名	食品化學實務
授課教師	廖雅芳	開課單位	應用化學系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	日間部四年制3年級 A班
修習別	專業必修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

本課程之目標為，培養學生食品科技相關之化學知識。課程主題涵蓋食品主要化學成分：醣類、脂肪、蛋白質，各成分所扮演之機能性角色，在加工與儲存期間之化學變化。課程內容亦涵蓋食品添加物，以及重要之食品分析化學。使同學對食品化學領域相關之主題具有通盤之認識。

- 1.醣類化學，以及其在食品中之機能性。
- 2.脂肪化學，以及其在食品中之機能性。
- 3.蛋白質化學，以及其在食品中之機能性。
- 4.食品添加物之應用與原理。
- 5.重要之食品分析技術。

The goal of this course is to provide students with a general knowledge, from aspect of chemistry, about food technology. Course content includes the major chemical components: carbohydrates, lipids and proteins, of foods and the chemical functions of each component, as well as chemical changes during processing and storage. The course also covers chemistries of food additives, and important techniques in food analysis.

每週授課主題

- 第01週：食品化學導覽
- 第02週：水與水活性
- 第03週：醣類
- 第04週：脂質與期考1
- 第05週：蛋白質 I
- 第06週：蛋白質 II
- 第07週：維生素與礦物質
- 第08週：褐變反應I
- 第09週：褐變反應II與期考2
- 第10週：風味、香味、色素 I
- 第11週：風味、香味、色素 II
- 第12週：食品添加物 I
- 第13週：食品添加物 II
- 第14週：期考3與食品檢驗與分析-營養素分析I
- 第15週：食品檢驗與分析-營養素分析II
- 第16週：食品添加物分析
- 第17週：食品毒物殘留分析與期考4
- 第18週：期末考

成績及評量方式

- 出席：10%
- 四次期考：60%
- 期末考：30%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

- 1.食品化學顏國欽等華格納出版有限公司(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

- 1.普通生物學

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~yafanliao/>

E-Mail：yafanliao@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期一,第5~6節,地點:T2-1022;

星期四,第5~6節,地點:T2-1022;

分機:7822

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。