

# 國立嘉義大學100學年度第2學期教學大綱

課程代碼	10023510089	上課學制	大學部
課程名稱	食品化學 ( I I ) Food Chemistry ( I I )	授課教師 (師資來源)	翁義銘(食科系);陳志誠(食科系)
學分(時數)	2.0 (2.0)	上課班級	食科系3年甲班
先修科目		必選修別	必修
上課地點	食品館 A06-106	授課語言	國語
證照關係	食品技師考試、公務人員考試	晤談時間	翁義銘: 星期1第1節~第4節, 地點:A06-311 陳志誠: 星期2第5節~第7節, 地點:A22-205 星期3第3節~第4節, 地點:A22-205 星期5第5節~第7節, 地點:A22-205
教師信箱	ymweng@mail.ncyu.edu.tw	備 註	

一、系所教育目標：  
 食品科技為民生工業最重要的一環，營養豐富且安全衛生的食品是促進且保障國人健康的屏障，達到此種目標需要食品科技人才不斷的貢獻心力，本系的教育目標即在培育國力維繫及國家發展不可或缺的食品科技人才。配合科技發展與國家社會之需求，除了傳統的食品加工與研究外，本系也強化在食品生技、健康食品、慢性病預防食品等新興項目之研究與開發。  
 食品科技是需要結合學術理論與實際應用的一個學門，本系學生需要先接受完整的一般基礎學科訓練，此類課程包括微積分、物理、有機化學、分析化學、生物化學、微生物學等課程。專業基礎課程則包括食品化學、食品微生物、營養學、食品工程、食品單元操作等課程。本系實用課程包括有罐頭製造學、食品脫水學、食品冷凍學、食品原料學、食品添加物、蔬果加工、肉品加工、穀類加工、發酵學等課程。本系最突出的特色在於實用課程均配合實驗或實習，以強化理論與實務之結合。

二、本學科與核心能力之關聯性

核心能力	關連性
(Space)	(Space)

三、本學科內容概述：  
 以課堂講授，繳交專題報告及考試的方式進行。

四、本學科教學內容大綱：  
 (Space)

五、本學科學習目標：  
 食品化學為食品科學的基本學科，有堅實的基礎才可解決食品科技所遭遇的問題。本課程將涵蓋食品中各種的化學變化，並以食品實際發生的變化及其應用作詳細的介紹。

六、教學進度

日期	主題	教學內容	教學方法
第01週	食品中的酵素	酵素命名分類特性分佈	講授、討論。
第02週	食品中的酵素	影響酵素反應的因子固定化酵素	講授、討論。
第03週	食品色素	食品色彩學天然色素人工著色劑	講授、討論。
第04週	食品中的呈味物質	呈味物質種類生成反應分析與鑑定	講授、討論。
第05週	食品中的香味物質	香味物質的產生分析鑑定	講授、討論。
第06週	食品添加物	食品添加物的分類與應用	講授、討論。
第07週	食品添加物	違法食品添加物的種類與檢驗	講授、討論。
第08週	食品中天然有害物質	動物性毒素植物性毒素微生物性毒素	講授、討論。
第09週	期中考試	考試	講授、討論、期中考試。
第10週	植物性食品	蔬菜與水果	講授、討論。

第11週	植物性食品	茶葉咖啡	講授、討論。
第12週	植物性食品	穀類	講授、討論。
第13週	動物性食品	肉類的性狀屠宰前後肌肉組織的變化	講授、討論。
第14週	動物性食品	肉類加工與功能性	講授、討論。
第15週	動物性食品	乳類的特性及化學變化	講授、討論。
第16週	動物性食品	蛋的組成及化學	講授、討論。
第17週	機能性食品	機能性成分及功能性	講授、討論。
第18週	期末考試	考試	考試。

七、課程要求：  
(Space)

八、成績考核

課堂參與討論10%  
小考20%  
期中考30%  
期末考30%  
書面報告10%

九、參考書目

食品化學（第二版），盧義發邱思魁陳振芳吳柏青編修，新文京公司。

1. 請尊重智慧財產權觀念及不得非法影印。
2. 請重視性別平等教育之重要性，在各項學生集會場合、輔導及教學過程中，隨時向學生宣導正確的性別平等觀念，並關心班上學生感情及生活事項，隨時予以適當的輔導，建立學生正確的性別平等意識。