

國立嘉義大學九十七學年第一學期園藝學系

授課大綱

課程名稱：高級園產品加工學 (Advanced of Horticultural Crops Processing)	上課班級：碩士班一年級		
授課教師：蔡榮哲	學分數：3 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修		
先修科目：無	上課時數：3		
一、教學目標： 瞭解園藝作物的特性，並以時令的園藝作物為原料，除了利用一般加工方法外，改善加工品之品質，並以較先進的加工技術及精緻方法，多樣化利用生產及功能，共同研發新產品，以提昇之二、三級產業生產，以提高園產品之經濟及利用價值。			
二、教學方式與成績評量： (一) 教學方式： 以目前既有的園產加工品，討論加工材料特性、加工方法及品質分析，共同討論優缺點，提出改善的方法。由學生分組，收集相關資料及報告，經討論後，由老師指導各組進行實物操作及生產。各組使用多媒體報告研究心得，其他的學生則參與討論。藉由校外參觀較先進的 加工廠及生物科技公司，以了解園產加工利用目前國內進行的現況。 (二) 成績評量： 期中考或文書報告 30% 期末考或文書報告 30 % 上台報告及平常表現 20 % 出席 20 %			
三、教學內容及進度： <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> 第一章 園產品種類分類、特性及成分 第三章 一般傳統式加工方法及優缺點 第五章 香精萃取技術 第八章 酵素萃取及應用 </td> <td style="width: 50%; border: none;"> 第二章 園產品加工目的及成分變化 第四章 微生物在園產品發酵加工的利用 第六章 無菌包裝及殺菌袋裝技術 第九章 農業廢棄物處理及應用 </td> </tr> </table>		第一章 園產品種類分類、特性及成分 第三章 一般傳統式加工方法及優缺點 第五章 香精萃取技術 第八章 酵素萃取及應用	第二章 園產品加工目的及成分變化 第四章 微生物在園產品發酵加工的利用 第六章 無菌包裝及殺菌袋裝技術 第九章 農業廢棄物處理及應用
第一章 園產品種類分類、特性及成分 第三章 一般傳統式加工方法及優缺點 第五章 香精萃取技術 第八章 酵素萃取及應用	第二章 園產品加工目的及成分變化 第四章 微生物在園產品發酵加工的利用 第六章 無菌包裝及殺菌袋裝技術 第九章 農業廢棄物處理及應用		
四、參考書目： 食品加工學—製品篇、方法篇、基礎篇、保藏篇 賴滋漢、柯文慶、金安兒編著 精華出版社 食品分析與檢驗 賴滋漢、李秀編著 精華出版社 園產處理與加工 謝江漢、鍾克修編著 地景企業股份有限公司 食品分析與檢驗 李秀、賴滋漢 食品香料化學與加工 吳淳美 主編 食品工業發展研究所 食品微生物學 王進琦 編著 藝軒圖書出版社 Food preservation. Norman W . Desrosier, Ph.D. The Avi Publishing Company, INC. Agricultural and food processing wastes. 1990. Hyatt Regency Chicago in Illinois Center, Chicago, Illinois. Adventures in food and nutrition! 2003. Smith, B. S. B. B.,Carol. Active food packaging 1995. Rooney,M. L New York:Blackie Academic & Professional,Analyzing food for nutrition labeling and hazardous contaminants 1995. Jeon, I. J. W. Ikins, G New York. Antioxidants in food : practical applications 2001. Pokorny, J., Y. Nedyalka, G. Michael. Woodhead Publishing Limited. Enzymes and food. 2002. Naz,Shahina. New York : Oxford University Press. New food product development : from concept to marketplace. 2005. Fuller,G. W. Boca Raton, Fla. : CRC Press.			