

園產品利用

Horticultural products utilization

1. 授課老師：蔡榮哲老師
2. 授課學分：單學期二學分
3. 授課範圍：介紹園產品原料分類、特性、成分及功用；除了一般傳統加工方法外，以較先進的加工技術及精緻方法，多樣化利用生產及功能提昇之二、三級產業生產，以提高園產品之經濟及利用價值。
4. 教學目的：讓學生了解園產品原料、加工及利用方法，生產高品質及高經濟價值的產品，並訓練學生開發新產品的潛能。
5. 授課方式：課堂講授、實際操作、分組報告及問題討論。
6. 課程綱要：
 - 第一章 園產品種類分類、特性及功能
 - 第二章 一般傳統式加工方法及優缺點
 - 第三章 較先進的加工及利用方法
 - 第四章 蔬菜利用
 - 第五章 果樹利用
 - 第六章 花卉利用
 - 第七章 分組報告及討論
7. 成績評量：期中考佔 30% ，期末考佔 30% ，平常成績含平常上課書面報告及分組報告佔 40% 。
8. 參考資料：
 - 食品加工學—製品篇 賴滋漢、金安兒編著 精華出版社
 - 食品加工學—方法篇 賴滋漢、金安兒、柯文慶編著 精華出版社
 - 食品加工學—基楚篇 賴滋漢、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
 - 水果加工 豐年叢書
 - 食品科學期刊
 - 食品工業期刊
 - 香精及色素
 - 食品微生物學
 - Food Preservation Norman W Desrosier, Ph.D. The Avi Publishing Company, INC.
 - Food Science