

食品科技研究實驗法(科實法)

課程名稱：**食品科技研究實驗法一**

課號：FOOD 7004

學分數：1學分

1. 先選課

科實法為**必修**課程，依性質分成微生物、加工及化學分析等三種單元；每學期選擇**兩**個單元。

2. 開學後選擇單元

開學第一周開始找老師簽科實法，
學號單號者上學期選微生物，雙號者下學期選微生物。

畢業前必須修滿**兩學分**(下學期為FOOD 7005食品科技研究實驗法二)，共四個單元：
包含1個微生物，1~2個化學及1~2個加工。

食品科技研究實驗法(科實法)

單元	授課老師	科實法題目
微生物	蔣丙煌	樟芝菌發酵生產抑制癌細胞生長之產品
	鄭光成	葡萄酒製作
加工	陳時欣	萌爆前處理對發芽米發芽性質之探討
	丁俞文	乳化技術與配方設計
化學	潘敏雄	評估天然可食用化合物作為化學預防試劑之活性分析
	沈立言	芳香療法之應用：利用水蒸氣蒸餾裝置及氣相色層分析儀進行九層塔精油萃取與分析
	呂廷璋	菇蕈中(1,3;1,6)- β -D-葡萄聚糖的化學組成分析
	羅翊禎	即時定量聚合酶連鎖反應(Real time PCR)的操作與應用
	謝淑貞	生物體蛋白質表現之偵測
	陳宏彰	天然物之分離純化

兩學期共需**四個單元**：

1個微生物，1個化學，2個加工；或

1個微生物，2個化學，1個加工。