

# 食品科技研究所

聯絡電話：08-7624002轉分機3021

傳真號碼：08-7624002\*5121

## 一、教育目標及教學特色

「食品科技」是一個有關國民健康的研究領域，它包括了生物、化學和工程三大科學領域。由於食品科技產業對於人類生活、健康、和環境品質有深遠的影響，因此本校結合相關各系所，以素質優秀之師資及設備為基礎，配合教育部的「促進技職教育多元化與精緻化」計劃，於民國九十六年設立「食品科技研究所碩士班」。本所配合地區及國家發展的需求，教學以技術與理論並重，給與學生紮實之食品科技相關學科之訓練，並加強實驗技術，以引領學生進入食品加工、生物資源利用、保健食品開發及生技技術等領域，進而培育優秀之食品科技產業人才及研究人員。

## 二、師資

本所具有充足優秀之師資，專任助理教授以上教師有13位，多具有國內外之食品科技相關領域之博士學位。依本所教師專長及研究方向，分成三大教學研究群：1. 食品化學與分析群；2. 食品加工與管理群；3. 營養與生技學群。除本所專任教師外，亦可並聘請校內其他相關系所之助理教授以上師資共同指導研究生。

## 三、重要設備

光學顯微鏡、位相差顯微鏡、PCR儀、製備式電泳裝置、ELISA Reader、超高速冷凍離心機、液相層析儀、FT-IR、HPLC/MS/MS、FT-NMR、GC/MS、原子吸收光譜儀、螢光光譜儀、紫外光/可見光光譜儀、核酸高效純化儀、核酸電泳系統、示差熱分析儀、冷凍乾燥機、氣相層析儀、酵素免疫分析儀、真空濃縮離心機、多功能水質測定儀、精密ATP冷光儀、全功能乳化細切機、封口機、油壓充填機、食品成型機、多點式溫度記錄器、旋轉式真空濃縮機、真空攪拌機、急速凍結機、真空按摩機、物性測定儀、小型發酵槽、自動表面張力計、凱氏氮蒸餾裝置、凱氏氮分解加熱裝置、油脂自動萃取機。

## 四、專業課程

食品科技研究所—碩士班-課程科目表

類別	院所訂必修科目(18)	院所訂專業選修科目(18)	
	專題討論 I (2)	工業與環境毒物(2)	健康食品功效評估(2)
	專題討論 II (2)		
	專題討論 III (2)	中藥栽培及 GAP 規範(2)	生技產業經營實務特論(2)
	專題討論 IV (2)	環境規劃與管理(3)	
	食品科技研究法 I (2)		
	食品科技研究法 II (2)	試驗設計及實習(3)	食品生物技術(2)

		生物資源應用特論(2)	高等食品工程學(2)
		食品微生物特論(2)	食品品質管制特論(2)
		食品毒物學特論(2)	營養生理學特論(2)
		高等食品分析學(2)	應用酵素學(2)
		食品殺菌(2)	食品產業管理特論(2)
		高等營養學(2)	營養與免疫特論(2)
		醱酵技術特論(2)	病理營養學(2)
		高等有機分析(2)	新產品設計及開發(2)
		科技論文寫作(2)	自由基與疾病(2)
		營養生化特論(2)	
		微生物利用(2)	
		釀酒技術特論(2)	
		保健食品開發利用(2)	
		生物活性成分分離技術 (2)	
		食品包裝材料與應用(2)	
		微生物生理與生技(2)	
		高等食品物性學(2)	
		穀類科學與技術(2)	
		細胞培養(2)	