

강의 계획서

강좌명 : 식품화학(Food Chemistry)

강의 목표

식품화학(Food Chemistry)은 식품성분의 구조, 특성 및 변화에 관한 학문으로 학생은 식품화학을 통하여 주요성분인 수분, 탄수화물, 지질, 단백질, 비타민, 무기질과 기호성분인 식품의 색, 맛, 냄새의 구조, 특성 및 변화 그리고 물리적 성질 등을 학습한다.

강의 교재

식품화학. 조신호 외 6인. 교문사. 2014.

참고 문헌

식품학. 조신호 외 4인. 교문사. 2014.

주차 강의 개요

- 제 1 주 : 수분
- 제 2 주 : 탄수화물
- 제 3 주 : 탄수화물의 변화
- 제 4 주 : 지질
- 제 5 주 : 지질의 산패
- 제 6 주 : 단백질
- 제 7 주 : 단백질의 변성
- 제 8 주 : 중간고사
- 제 9 주 : 비타민과 무기질
- 제 10 주 : 식품의 색과 갈변
- 제 11 주 : 식품의 맛
- 제 12 주 : 식품의 냄새
- 제 13 주 : 식품의 독성 물질
- 제 14 주 : 식품의 물성
- 제 15 주 : 기말고사