



113-2 非糖不可微操作微學分 課程介紹

選課代碼

3188

上課日期

集中上課3/21-23

3/21(五) 9-10節

3/22(六) 1-8節

3/23(日) 2-10節

上課地點

格倫樓106/127教室

評分與成績

1. 學生必須先完成線上選課。
 2. 學生必須出席，且全程參與，遲到早退無法認列微學分。
 3. 課程考核(個人作業+分組口頭報告)。
 4. 課程參與度60%、課程考核40%
- 

113-2 非糖不可微操作微學分 課程介紹



人體中的糖

人真的非糖不可嗎？透過糖水模擬血中的血糖濃度，觀察不同的濃度的糖水對於棉花球的影響

食品中的糖

糖和糖一樣嗎？那果糖、代糖又是什麼？透過課堂的介紹認識食品中的糖



生活中的糖

酸甜比是什麼？尋找糖和酸之間的黃金比例



113-2 非糖不可微操作微學分 課程介紹

同樣的地瓜，經過不同的加工方法，對地瓜的甜味產生什麼影響

地瓜甜不甜



血糖知多少

肚子餓時吃的便當對於我們血糖的會造成什麼影響？

棧糖是如何膨脹的？糖是如何轉變成令人誘惑的焦糖色呢？

糖的貢獻-糖與澎發

