

COURSE OUTLINE

- 1.รหัสและชื่อรายวิชา : PYFC604 : FOOD CHEMISTRY 3(3 -0 -0)
ภก๑๖๐๔ : เคมีของอาหาร 3(3 -0 -0)
2. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา : หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพเป็นรายวิชาในหมวดวิชาบังคับ
3. วัตถุประสงค์ของรายวิชา
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา :
5. แผนการสอน :

สัปดาห์ที่ /ครั้งที่	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง			อาจารย์ผู้สอน
		บรรยาย	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตัวเอง	
1	Water and Ice	3	0	6	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์
2	Carbohydrates	3	0	6	-
3	Amino acids, Peptides and Proteins	3	0	6	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์
4	Lipids	3	0	6	-
5	Vitamin	3	0	6	รศ.ดร. ศวิตา จิวจินดา
6	Minerals	3	0	6	รศ.ดร. ศวิตา จิวจินดา
7	Enzymes	3	0	6	ผศ.ดร. พิมพ์ภา กาญจนคำกิ่ง
8	Food Colorants	3	0	6	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์
9	Flavor Compounds	3	0	6	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์
10	Food Dispersions	3	0	6	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์
11	Rheological properties of food systems	3	0	6	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์
12	Food Additives I	3	0	6	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์
13	Food Additives II	3	0	6	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์
14	Chemistry and Biochemistry of Animal Products	3	0	6	ผศ.ดร. อรสา สุริยาพันธ์

6. เอกสารประกอบการเรียนการสอน :
 - Damodaran S, Parkin KL, Fennema O, ed. Fennema's Food Chemistry. Boca Raton : CRC Press, 2008.
 - Belitz HD, Grosch W, Schieberle P. Food Chemistry. Berlin: Springer Berlin Heidelberg, 2009.