

食品 | Food 科学 | Science

食品科学是一门以科学方法研究食物的科系。这科系的研究对象包括了各种以动物，植物或产品为原料的制成食物。

学生将研究各种食物的成分，从而学习各种食物的营养，美味程度，保存期限，可加工程度等等学问。

学生也将学习透过微生物，生物化学，基因工程等技术，研究或研发各种更具稳定性，更高营养价值，或有特殊机能的食品，进而使食品产品更多样化。



学习内容

- ❁ 生物统计学，有机化学，物理化学，生物化学
- ❁ 食品化学，食品微生物，食品分析，食品加工，食品安全与卫生
- ❁ 品质控制，产品开发，食品法规，营养学等



工作性质

- ❁ 利用化学，微生物学，工程等相关学科的综合知识，研发新的食品（科技）
- ❁ 改进原有的食品的素质，包括颜色，味道，口感，营养等
- ❁ 记录食品加工的过程及结果
- ❁ 为有害或不良的食物添加物寻找替代品
- ❁ 研究食品加工，包装，贮存的最佳方式
- ❁ 确保出产的食品符合食品规格，并可安全使用
- ❁ 购买原料



入学标准

SPM / IGCSE

Credit in Biology, Chemistry, Physics / Math

*仅供参考

