

講義科目名称： 食品加工学

授業コード： 02000900

英文科目名称： Food Processing

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	選択
担当教員			
榎原 周平			
木1			
添付ファイル			

科目の概要	<p>私たちが普段何気なく食べている食品には、先人たちが長い間に培ってきた食品加工に関する技術と知恵がたくさん詰まっています。これを科学的に理解するのが本授業の目的です。まず食品加工の意義、原理、食品の変化・変質の要因とその防止法について総論的な講義を行います。その後、主な食品の加工について順に講義をしていきます。</p>
授業の内容	<p>第1回 食品加工の目的、意義、原理 食品加工の目的、意義、原理について講義を行う。シラバスを事前に読んでおくこと。</p> <p>第2回 食品の変化・変質 (1) 水分、pH、温度、酸素、光、微生物など食品成分の変化・変質の要因について講義する。</p> <p>第3回 食品の変化・変質 (2) 食品の変化・変質とその防止法について講義する。</p> <p>第4回 植物性食品の加工 (1) 穀類とその加工品について講義を行う。</p> <p>第5回 植物性食品の加工 (2) 豆類とその加工品について講義を行う。</p> <p>第6回 植物性食品の加工 (3) いも類、野菜類、果実類とその加工品について講義を行う (第1回)。</p> <p>第7回 動物性食品の加工 (4) いも類、野菜類、果実類とその加工品について講義を行う (第2回)。</p> <p>第8回 動物性食品の加工 (1) 肉類とその加工品について講義を行う。</p> <p>第9回 動物性食品の加工 (2) 乳類とその加工品について講義を行う。</p> <p>第10回 動物性食品の加工 (3) 卵類とその加工品について講義を行う。</p> <p>第11回 動物性食品の加工 (4) 魚介類とその加工品について講義を行う。</p> <p>第12回 各種食品の加工 (1) 調味料、香辛料について講義を行う。</p> <p>第13回 各種食品の加工 (2) 嗜好飲料、油脂類について講義を行う。</p> <p>第14回 各種食品の加工 (3) 微生物利用食品、調理済み食品について講義を行う。</p> <p>第15回 加工食品の表示と規格 加工食品の表示と規格について講義を行う。</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	<p>食品加工の目的、原理、方法について理解できる。 食品の変化・変質の要因とその防止法について理解できる。 主な食品の加工について理解できる。</p>
授業の方法	<p>授業形態は講義形式である。 小テストを実施する。</p>
成績評価の方法	<p>定期試験 (70%)、小テスト (20%)、授業への参加態度 (10%) により評価する。</p>
教科書・テキスト	<p>プリントを配布する。</p>
参考書	<p>「食品加工貯蔵学」、本間清一、村田容常編、東京化学同人、2016年 「食品加工・保蔵学」、海老原清、渡邊浩幸、竹内弘幸編、講談社、2017年</p>
授業時間外の学修について (事前・事後学習について)	<p>シラバスの授業計画に沿って、該当項目を予習しておくこと。授業で学んだことを復習しておくこと。</p>
履修上の留意事項	

オフィスアワー	水・木曜日、12時～13時
実務経験	
その他	