

科目名 (科目番号)	食品加工学 (091291)	教員名 吉田恵子	学科等	保健栄養	必修	履修年次	4
			曜日・時限等	時間割表参照		単位数	2
			オフィスアワー			D308研究室(吉田)	
授業概要	わが国の加工食品の市場での普及率が高い。本来食品の加工は保存や輸送のために行われたものであったが、現在はその利便性が注目されている。この講義では食品の加工法(微生物・水分、酸、塩、砂糖、低温、加熱など)の原理を講義する。その後加工操作、加工中に起こる食品成分の変化(栄養成分、食品成分、色、香り、物性など)を講義する。また加工食品の安全性の面から、添加物、規格基準、品質表示について理解させる。各論では食品別の加工食品について講義する。						
準備学習	毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること						
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	食品加工とは？	到達目標:食品加工学の授業の全般を理解する。 学習目標:食品加工学とは何かを学習する。				
	2	食品の保蔵その1	到達目標:加工の目的について理解する。 学習目標:保蔵・加工の目的について学習する。				
	3	食品の保蔵その2	到達目標:微生物の生育条件と水分活性について理解する。 学習目標:加工に有用な微生物、水分活性について学習する。				
	4	食品の保蔵その3	到達目標:塩蔵、冷凍、加熱などの保蔵方法を理解する。 学習目標:保蔵法について学習する。				
	5	食品加工の操作 その1	到達目標:加工の操作法を理解する。 学習目標:加工する操作(物理的、化学的)について学習する。				
	6	食品加工の操作 その2	到達目標:加工の操作法を理解する。 学習目標:加工する操作(生物学的)について学習する。				
	7	食品の包装	到達目標:包装材料の使用方法を理解する。 学習目標:包装材料の種類、特徴について学習する。				
	8	食品加工の新技术	到達目標:新しい加工方法を理解する。 学習目標:加工の新技术について学習する。				
	9	食品加工と成分変化(変質)	到達目標:加工による変質を理解する。 学習目標:食品成分が加工によりどのように変化するかについて学習する。				
	10	加工食品と安全性	到達目標:添加物の目的や使用方法について理解する。 学習目標:添加物一般について学習する。				
	11	加工食品の規格基準と品質表示	到達目標:食品の表示法を理解する。 学習目標:加工食品の規格基準と表示法について学習する。				
	12	農産加工・畜産加工	到達目標:各種加工品の特性を理解する。 学習目標:農産物、畜産物の加工品について学習する。				
	13	水産加工・発酵食品	到達目標:各種加工品の特性を理解する。 学習目標:水産加工品、発酵食品について学習する。				
	14	インスタント食品・食用油脂	到達目標:市販加工品の特性を理解する。 学習目標:市販加工食品について学習する。				
15	まとめ	到達目標:加工についての全般を理解する。 学習目標:14回の内容を復習する。					
成績評価の方法・基準	筆記試験(100%)						
教科書	Nブックス三訂 食品加工学 日本食品成分表2019 七訂 (いずれも1年次購入済み)		菅原龍幸・宮尾茂雄編著 医師薬出版編		建帛社 医歯薬出版		
参考図書	食品加工学		岩田隆他著		理工学社		
教員からのメッセージ	加工食品が数多く市販されています。スーパーやコンビニエンスストアで見かけたら、表示等をよく見てください。購入したものは、原材料などを記録しておいてください。実際の商品と理論を結びつけるのがこの授業です。						