担 当:橋本 博行 学習形態 :自由選択科目

\*第2学年で履修

#### 講義の内容・方法及び到達目標

・食物アレルギーを持つ園児や児童に対して、除去食等のアレルギー対応食が 提供されている。食物アレルギー児に対する対応は、栄養士が働く保育園等 や学校給食、そして給食センター等では非常に重要である。本演習は、意図 しない食物アレルゲンのアレルギー対応食への混入防止対策を検討する。

・到達目標として、食物アレルゲンの混入防止について具体的な手法を修得するとともに、研究成果を広く給食の現場に提案できるようになること。

### 授業計画

第1回 小麦、卵白、牛乳の調整法等 第16回 溶出実験の練習 第2回 各アレルゲンの定性練習 第17回 溶出卵白アレルゲンの分析 まな板付着洗浄実験 第3回 第18回 溶出牛乳アレルゲンの分析 第4回 ボウル付着洗浄実験 第19回 溶出小麦アレルゲンの分析 加熱アレルゲンの練習 第5回 食器付着洗浄実験 第20回 第6回 菜箸等付着洗浄実験 第21回 加熱卵白アレルゲンの残留性 第7回 洗浄実験の練習 加熱牛乳アレルゲンの残留性 第22回 第8回 陰イオン界面活性剤洗浄 第23回 加熱小麦アレルゲンの残留性 第9回 非イオン界面活性剤洗浄 第24回 空調機付着アレルゲンの練習 第10回 中性プロテアーゼ洗浄 第25回 空調機付着小麦アレルゲン 第11回 アルカリプロテアーゼ洗浄 第26回 空調機付着乳アレルゲン 第12回 粉体飛散実験の練習 第27回 空調機付着ソバアレルゲン 第13回 高湿度での小麦飛散実験 第28回 低湿度での小麦飛散実験 第14回 高湿度スキムミルク飛散実験 第29回 低湿度スキムミルク飛散実験 第30回 低湿度での卵白飛散実験 第15回 高湿度での卵白飛散実験

## 教材・テキスト・参考文献等

・実験方法、文献等は適宜紹介する。

#### 成績評価方法

- ・平常点50%、毎回の各自の実験ノートの記載内容50%
- ・平常点は、出席や演習参加度により総合的に評価する。

# その他

- ・毎回の演習時間内で終了する実験を行います。
- ・最終的な報告書はありません。毎回の各自のノートのまとめと確認を行います。