

講義科目	: 食品学総論 (70期生)	単位数	: 2
	: 食品学 (69・68期生)	学習形態	: 必修科目
担当	: 橋本 博行		栄養士免許必修科目
		実務経験	: 有

講義の内容・方法および到達目標

- ・食品に含まれるさまざまな成分の種類、性質、所在について講義する。具体的には、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、無機質の特徴について解説する。さらに、食品の味、香り、色に関する成分や、食品成分間の反応、食品の物性、官能評価、そして食品成分表の項目等についても講義する。
- ・到達目標は、食品に含まれるさまざまな成分の種類、性質、所在について理解し、食事を設計するうえで必要な基礎知識を修得すること。

授業計画

- 第1回 食品学の概要
- 第2回 食品の分類、食品成分表
- 第3回 食品成分表、食品成分（水分）
- 第4回 食品成分（タンパク質、アミノ酸、酵素）
- 第5回 食品成分（炭水化物、単糖、オリゴ糖、多糖類、食物繊維）
- 第6回 食品成分（脂質、脂肪酸、生理作用）
- 第7回 食品成分（ビタミン）
- 第8回 食品成分（無機質、食事摂取基準）
- 第9回 嗜好成分および有害成分（色素成分、呈味成分、におい成分）
- 第10回 食品物性（コロイド、レオロジー、テクスチャー）
- 第11回 官能評価
- 第12回 食品成分間反応（酸化、加熱変化、酵素反応、成分間反応）
- 第13回 食品の機能性
- 第14回 バイオテクノロジーと新しい食品
- 第15回 食品学のまとめ

教材・テキスト・参考文献等

- ・テキスト 栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康 食品と衛生「食品学総論 第3版」辻英明、海老原清、渡邊浩幸、竹内弘幸 編、株式会社講談社
- ・講義時にその回のまとめプリントを配布します。

成績評価方法

- ・授業内試験60%（20%、20%、20%）、レポート20%、平常点20%で成績評価を行います。
- ・毎回出席をとります。
- ・平常点は出席等の結果を総合的に評価します。

実務経験

- ・食品メーカーの研究開発部で食品の基礎研究や開発業務の実務経験があります。授業では具体的な事例も含めて講義を行います。