

講義科目 : 食品加工学	単位数 : 2
担当 : 大井 淳史	学習形態 : 選択科目 栄養士免許必修科目

講義の内容・方法および到達目標

私たちの食生活に占める加工食品の割合はますます高まっており、栄養指導に従事する際にも加工食品に関する知識が不可欠なものとなってきています。本講義は、各種加工食品について、その加工の目的・加工技術および保蔵方法を学び、製造工程における成分や性質の変化に関する理解を深めることを目標とします。また、あわせて特別用途食品などの加工食品の規格や食品表示に関する法制度の知識も深められるように解説します。

講義は主に配布プリントを用い、必要に応じて各種の映像も利用します。各回の講義の終わりに復習となる簡単な問題を出すので、講義内の重要事項は必ず筆記しておいてください。

授業計画

- 第1回 食品加工の意義、食品の劣化要因
- 第2回 各種の保存技術1（冷凍、冷蔵、水分活性制御、環境制御）
- 第3回 各種の保存技術2（食品添加物）、各種加工法の原理
- 第4回 農産物加工 穀類・いも類
- 第5回 豆類・果実類・野菜きのこ類
- 第6回 畜産物加工 畜肉類・卵類
- 第7回 乳類
- 第8回 水産物加工 魚介類・海藻類
- 第9回 油脂加工 植物・動物油・加工油脂
- 第10回 糖類・多糖類
- 第11回 調味料 風味調味料・食塩・香辛料
- 第12回 嗜好食品 飲料類・菓子類
- 第13回 食品レオロジー
- 第14回 新規加工食品 特別用途食品・保健機能食品
- 第15回 食品表示

教材・テキスト・参考文献等

- ・毎回、講義資料を配布します。
- ・参考書：「食品加工・保蔵学」講談社 栄養科学シリーズ（海老原清・渡邊浩幸・竹内弘幸 編）など

成績評価方法

- ・毎回出席をとります。5回を超える欠席をした場合、評価対象外となります。
- ・定期試験を行います。
- ・評価は平常点（理解度確認小テスト）40点、定期試験60点で行います。