

科目区分	専門教育科目	科目名	食品学実験 (調理科学含む)		科目コード	20404	担当者	橋口 亮	
対象学生	栄養士コース2年生		学期区分	前期	単位数	1	卒業要件	選択	
							免許・資格要件	栄養士免許推奨 フードスペシャリスト必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
実験科目を受講する意味を理解した上で、食品学基礎実験をもとに、より深い食品学実験を学ぶ。							受講態度 (30%) 提出物 (30%) 定期試験 (40%)		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	実験の原理を明確に理解できる。						○	○	○
2.	精度と正確さが理解できる。						○	○	○
3.	報告書のまとめ方が深化する。						○	○	○
4.									
5.									
授業方法									
事故がないよう学生と共に気配りしながら進める。原理の解説は丁寧に行う。									
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)									
次回の実験の原理を読み、何をするのか予想しておくこと。報告書の作成により自宅学習の時間がとれる。									
授業計画									
第1回	食品学実験の意味について、成分分析の意味について								
第2回	食品の品質試験 (卵：卵白係数、凝固温度、ハウユニットなど)								
第3回	食品の品質試験 (牛乳：アルコールテスト、煮沸テスト、酸度滴定など)								
第4回	食品の品質試験 (食肉：煮沸テスト、TBA値など)								
第5回	食品の品質試験 (魚肉：pH、K値など)								
第6回	食品の品質試験 (油脂の品質試験：市販食品に含まれる油脂の抽出)								
第7回	食品の品質試験 (油脂の品質試験：抽出した油脂の酸価)								
第8回	食品の品質試験 (油脂の品質試験：抽出した油脂の過酸化価)								
第9回	食品の品質試験 (油脂の品質試験：抽出した油脂のヨウ素価)								
第10回	食品の品質試験 (油脂の品質試験：抽出した油脂の脂質組成)								
第11回	食品の品質試験 (油脂の品質試験：抽出した油脂の脂肪酸組成)								
第12回	調理・加工に伴う食品の変色 (酵素的褐変の定性実験)								
第13回	調理・加工に伴う食品の変色 (非酵素的褐変：アミノカルボニル反応の測定)								
第14回	調理・加工に伴う食品の物理的性質の測定 (粘度の測定、色の測定)								
第15回	調理・加工に伴う食品の物理的性質の測定 (テクスチャーアナライザーによる食感の測定)								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
食品衛生学実験 廣田才之編 (株)共立出版					成分分析をする意味を理解することです。				