

科目名 (科目番号)	食品加工学 (時間割参照)	教員名 金澤 一人	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
			授業形態	講義	オフィスアワー	非常勤講師	
授業概要	わが国の加工食品の市場での普及率は高い。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。						
目的・目標	目的:食品加工の手法と理論を理解する。 目標:種々の加工食品をみたとき、原理や扱い方がわかる。						
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	現代の食生活と食品加工	到達目標:食品加工の歴史と現代の生活について理解する。 学習目標:食品加工学の目的について学習する。				
	2	食品加工の劣化原因	到達目標:食品の安全性を高めるためのポイントについて理解する。 学習目標:加工食品の劣化の原因を学習する。				
	3	食品加工技術の種類	到達目標:食品の加工技術の種類と特徴を理解する。 学習目標:加工食品を製造するプロセス(混合、乳化、濃縮、乾燥、蒸留)について学習する。				
	4	食品保存技術 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(冷蔵、冷凍、乾燥)について学習する。				
	5	食品保存技術 その2	到達目標:加工の操作法を理解する。 学習目標:加工の操作(加熱、塩蔵、糖蔵、酸貯蔵、燻煙、放射線)について学習する。				
	6	器具と容器包装	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。				
	7	微生物利用食品と油脂食品の製造法	到達目標:酵素や微生物利用加工食品や油脂食品について理解する。 学習目標:酵素や微生物を利用した加工食品や油脂食品について学習する。				
	8	植物性食品の加工食品①	到達目標:穀類・いも類・でん粉類の加工食品を理解する。 学習目標:穀類・いも類・でん粉類の加工食品について学習する。				
	9	植物性食品の加工食品②	到達目標:豆類・種実類・野菜類・果物類の加工食品を理解する。 学習目標:豆類・種実類・野菜類・果物類の加工食品について学習する。				
	10	畜産加工食品とその利用①	到達目標:魚介類・食肉・卵類・乳加工食品を理解する。 学習目標:魚介類・食肉・卵類・乳加工食品について学習する。				
	11	畜産加工食品とその利用②	到達目標:魚介類・食肉・卵類・乳加工食品を理解する。 学習目標:魚介類・食肉・卵類・乳加工食品について学習する。				
	12	食品の規格基準と表示方法	到達目標:食品の規格基準と表示法を理解する。 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。				
	13	特別用途食品・保健機能食品の規格基準と表示	到達目標:特別用途食品・保健機能食品の基準や表示を理解する。 学習目標:上記の食品について学習する。				
	14	安定した品質の加工食品を作るしくみ	到達目標:食品の衛生規格・管理・HACCPについて理解する。 学習目標:食品の衛生規格・管理・HACCPについて学習する。				
	15	これからの加工食品	到達目標:遺伝子組み換え技術やこれからの加工食品について理解する。 学習目標:遺伝子組み換え技術やこれからの加工食品について学習する。				
成績評価の方法・基準	期末試験(100%)						
教科書	新栄養・健康科学シリーズ 食品加工学		西村公雄・松井徳光著		化学同人		
参考図書	新しい食品加工学		小川正・的場輝佳著		南江堂		
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。						