

<b>食品科学</b> (Food Science)		<b>5 年・後期・1 学修単位(<math>\beta</math>)・選択</b> <b>物質化学工学科 (生物化学工学コース)</b> <b>担当 伊月亜有子</b>
[準学士課程(本科 1-5 年) 学習教育目標] (2)	[システム創成工学教育プログラム 学習・教育目標] D-1 (90%), D-2 (10%)	[JABEE 基準]  (d-2a), (d-2b)
[講義の目的] 食品工業分野において用いられる重要な原理、各操作について教授し、本分野における実データに関して生物的、化学的および工学的な取り扱いができるようその基礎を養うことを目的とする。		
[講義の概要] 食品工業分野における様々な原理、また、実プロセスにおいて行われている様々な操作について実例を紹介しながら概説する。		
[履修上の留意点] 関連分野の話題に興味を持つことが望まれる。		
[到達目標] 1) 食品工学の基礎についての理解、2) 食品の機能についての理解、 3) 食品の安全性についての理解、4) 食品の品質についての理解、 5) 加工、殺菌、輸送、貯蔵についての理解		
[自己学習] 生化学、生物機能化学、微生物工学、分子生物学の知識を必要とするので、復習しておくこと。		
[評価方法] 定期試験 (90%)、課題レポート (10%) を総合して評価する。授業中の自発的な発表や積極的な討論に対しては、評価にプラスする。		
[教科書] 適宜紹介する  [補助教材・参考書] わかりやすい食品化学、早瀬文孝・佐藤隆一郎編著、三共出版		
[関連科目・学習指針] 生化学、生物機能化学、微生物工学、分子生物学の知識を必要とする。		

## 講義項目・内容

週数	講義項目	講義内容	自己評価*
第1週	概 論	食品科学についての概論	
第2週	食品の一次機能 1	食品成分について解説する。	
第3週	食品の一次機能 2	食品成分の化学について解説する。	
第4週	食品の二次機能	食品の嗜好性について解説する。	
第5週	食品の三次機能	食品の機能性について解説する。	
第6週	食品の安全性 1	食品の安全性について解説する。	
第7週	食品の安全性 2	食品の安全性についての実例を紹介する。	
第8週	機能性食品	機能性食品について解説する。	
第9週	品質形成と劣化	品質形成と劣化について解説する。	
第10週	加工	食品の加工について解説する。	
第11週	殺菌	殺菌操作について解説する。	
第12週	輸送	輸送操作の基礎について解説する。	
第13週	貯蔵	食品の貯蔵について解説する。	
第14週	トピックス	食品工業における最近のトピックスを紹介する。	
第15週	まとめ	まとめ	
学年末試験・テスト返却・学力補充期間			

\* 4 : 完全に理解した, 3 : ほぼ理解した, 2 : やや理解できた, 1 : ほとんど理解できなかった, 0 : まったく理解できなかった.  
 (達成) (達成) (達成) (達成) (達成)