

様式 1

授業科目 食品学実験Ⅰ・Ⅱ

科目コード番号

【担当教員名】 森田牧朗	対象学年	2	対象学科	栄養
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	90

【概要及び学習目標】

<概略>

食品の主要な成分についての分析を経験する。分析内容は、食品成分表の分析値が理解できるような内容を含むと共に、食品・栄養関連の実験研究に用いられる種々の機器分析にも触れる。

<学習目標>

単に実験内容に触れるだけでなく、自力で実験が遂行できるようになることを目指す。

回数	学習の主題	学習内容	学習方法
1	実験講義	実験の説明	講義
2-4	タンパク質	ケルダール法による定量、タンパク質の加水分解と薄層クロマトグラフィーによるアミノ酸の定性	実験
5-7	糖質	ショ糖とでんぷんの分析、食物せんいの分析、水分の定量	同上
8-10	脂質	油脂の脂肪酸のガスクロマトグラフィー、粗脂肪の定量	同上
11	無機質	鉄の分析（原子吸光法）	同上
12	ビタミン	ビタミンB ₁ または B ₂ の分析（蛍光法）	同上
13-14	自由研究	それまでに行なった実験のうち興味を持ったものを復習する。	同上

【評価方法】

出席、授業態度およびレポート

【履修上の留意点】

白衣着用、歩きやすい履物をはくこと。

【使用図書】

教科書・参考書等	書名等	著者名	発行所	発行年・価格・その他
教科書				
参考書				
その他 (プリント等)	プリントを配布する。			