

【担当教員名】 森田牧朗	対象学年	3	対象学科	健康
	開講時期	前期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30
<p>【概要】 3 大栄養素とビタミン、さらに色味、香りの成分、その他の機能性を持つ成分などの食品を取り扱う過程での化学的、酵素化学的変化を学ぶ。また、食品学 I・II で扱わなかった、香辛料など特有の品目に含まれる少量成分や添加物 についても学び、それらの安全性や生理作用に触れる。</p>				
<p>【学習目標】 タンパク質の変化、脂質の変化、炭水化物の変化、アミノカルボニル反応、諸成分の酵素的変化。各種食品の特殊成分と添加物。成分変化と変異原性と安全性。</p>				
回数	授業計画			学習方法
1, 2	タンパク質の変化			講義
3, 4	脂質の変化特に酸化			同上
5, 6	炭水化物の変化、アミノカルボニル反応			同上
7, 8	諸成分の酵素的変化			同上
9	ポリフェノール類			同上
10	カロテノイド類			同上
11, 12	特殊成分と添加物			同上
13, 14	成分変化、変異原性、安全性			同上
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>
教科書		前年度使用の食品学総論および各論を使用		
参考書		食品の安全性	日本フードスペシャリスト協会編	建帛社
その他の資料		フードスペシャリスト資格所得希望者は購入が望ましい		
【評価方法】 期末試験		【履修上の留意点】		