

授業科目 食品加工学実習

【担当教員名】 伊藤直子	対象学年	2	対象学科	栄養
	開講時期	前期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

【
古来から食品加工、保存の技術、知識が蓄積されてきている。また、近年、各種の科学技術の発展に伴い、新しい加工技術が登場してきて今日注目されているバイオテクノロジーも、古くからの食品加工法が母体となっている。本授業では、様々な食品加工貯蔵の技術を実際により、食品の加工を体験的に理解することを目標とする。

<学習目標>

1. 食品加工学の基礎知識を、実習を通して体験的に理解する。
2. 食品加工中における物理学的、化学的、生物学的な変化について理解する。
3. 実習を通して、鋭い観察力を身につけ、また、レポートのまとめ方を習得する。

回数	授業計画又は学習の主題	学習方法
1	ガイダンス	講義
2	穀類の加工 うどん	実習
3	果実の加工 マーマレード	実習
4	ペクチンに関する実験	実習
5	豆類の加工 豆腐	実習
6	豆乳の凝固に関する実験 卵の加工 マヨネーズ	実習 実習
7	野菜の加工 ピクルス	実習
8	乳類の加工 バター・乳類の加工 ヨーグルト	実習
9	芋類の加工 コンニャク	実習
10	水産加工 かまぼこ、佃煮	実習
11	菓子類 キャラメル	実習
12	肉の加工 ソーセージ	実習
13	薫煙加工 スモーク	
14	まとめ	

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書				
参考書	食品加工及び実習	筒井知巳編	樹村房	平成14年 2000円
その他の資料	配布プリント			

【評価方法】 出席状況、実習態度、及びレポートからの総合的評価	【履修上の留意点】 実験にふさわしい態度、服装で臨む。 白衣、運動靴、名札を必ず着用すること。
------------------------------------	---