

| | | | | |
|--|------|----|-------|----|
| 【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 | 選択 |
| | 単位数 | 2 | 時間数 | 30 |
| 【<概要>】 食品学 I で十分に学べなかった、食品成分の学問的な理解を深める。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について、また食品を取り扱う過程での化学的、酵素化学的变化を深く学ぶ。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。 | | | | |
| 【<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 | | | | |

| 回数 | 授業計画 | 学習方法 |
|----|--------------------|------|
| 2 | タンパク質の変化 | 講義 |
| 2 | 脂質の変化特に酸化 | 同上 |
| 2 | 炭水化物の変化、アミノカルボニル反応 | 同上 |
| 2 | 諸成分の酵素的変化 | 同上 |
| 1 | ポリフェノール類 | 同上 |
| 1 | カロテノイド類 | 同上 |
| 2 | 特殊成分と添加物 | 同上 |
| 2 | 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 | 建ばく社 |
| 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】 | | |