

授業科目 食品加工学実習

【担当教員名】 伊藤直子	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	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お
 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行
 ことにより、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 2 穀類の加工 うどん 3 果実の加工 マーマレード 4 ベクチンに関する実験 5 豆類の加工 豆腐 6 豆乳の凝固に関する実験 卵の加工 マヨネーズ 7 野菜の加工 ビクルス 8 乳類の加工 バター・乳類の加工 ヨーグルト 9 芋類の加工 コンニャク 10 水産加工 かまぼこ、佃煮 11 菓子類 キャラメル 12 肉の加工 ソーセージ 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、及びレポート等からの 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。
---	---