

授業科目 食品学Ⅰ

【担当教員名】 山崎貴子	対象学年	1	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	30

【一般目標：G I O】

食品は生命を維持し、健康的な生活を営むために欠かせないものである。食品の持つ3機能についての概念を学ぶとともに、食品を構成する主要成分について化学的に学び、食品の特徴を理解する。また各種食品の成分についての基本的な知識をあわせて修得する。

【行動目標：S B O】

1. 人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史の変遷と食物連鎖の両面から説明できる。
2. 食品の3機能や食品の性質・特徴による食品分類の違いについて説明できる。
3. 食品成分の構造と性質について化学的に理解し、調理・食品加工と関係づけることができる。
4. 食品成分の化学変化について説明できる。
5. 食品成分表の概要と使い方について説明でき、正しく使うことが出来る。
6. 主要な食品の成分とその特徴について説明できる。

回数	授業計画又は学習の主題		SBO	
			番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1	人間と食品	食品の歴史の変遷と食物連鎖、食品の3機能と食品分類	1, 2, 3	講義
2	水分	水分子の構造、食品中の水の状態、水分活性	3, 6	講義
3	タンパク質	アミノ酸の種類と性質	3, 6	講義
4	タンパク質	タンパク質の構造と性質、タンパク質の変化、変性因子と加工食品	3, 4, 6	講義
5	タンパク質	タンパク質の分類、栄養価	3, 6	講義
6	炭水化物	糖の分類、単糖類	3, 6	講義
7	炭水化物	オリゴ糖類（二糖類、三糖類、四糖類）、誘導糖	3, 6	講義
8	炭水化物	多糖類、食物繊維、糖質の変化	3, 4, 6	講義
9	脂質	脂肪酸の分類と特徴、油脂の物理化学的性質	3, 6	講義
10	脂質	融点の決定要因、複合脂質、誘導脂質、脂質の酸化	3, 4, 6	講義
11	無機質	無機質の種類と機能	3, 6	講義
12	ビタミン	脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン	3, 6	講義
13	成分表	成分表の特徴	3, 5, 6	講義
	嗜好・有害成分	呈味成分・香気成分・色素成分・有害成分	3, 6	講義
14	褐変反応	酵素的褐変と非酵素的褐変	3, 4, 6	講義

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書 (必ず購入する書籍)	食品学総論	森田潤司、成田宏史 編	化学同人	
	食品学各論	瀬口正晴、八田一 編	化学同人	
	五訂増補 食品成分表	食品成分研究会 編	医歯薬出版株式会社	
参考書				
その他の資料				

【評価方法】

出席（小テスト）、授業態度
及び期末試験

【履修上の留意点】

化学の理解が不十分な学生は、前期の化学の補習授業にてよく勉強しておくこと。
前期の生化学Ⅰについて復習をしておくこと。