

# 授業科目 食品加工学実習

|                                                                                                                                                                                     |                       |                                                          |       |           |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------|-------|-----------|----------------------|
| 【担当教員名】<br>伊藤 直子                                                                                                                                                                    |                       | 対象学年                                                     | 2     | 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                   |
| <b>【概要・一般目標：GI0】</b><br>古来から食品加工、保存の技術、知識が蓄積されてきており、近年では、科学の発展に伴い、新しい加工技術が登場してきている。また、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を実際に行なうことにより、食品の加工原理を体験的に理解することを目標とする。 |                       |                                                          |       |           |                      |
| <b>【学習目標・行動目標：SB0】</b><br>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。<br>2. 食品加工中における食材の物理学的、化学的、生物学的な変化について理解し、説明できる。<br>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・学習の主題            |                                                          |       | SB0<br>番号 | 学習方法・学習課題<br>備考・担当教員 |
| 1                                                                                                                                                                                   | ガイダンス                 |                                                          |       | 3         | 講義                   |
| 2                                                                                                                                                                                   | 穀類の加工 うどん             |                                                          |       | 1～3       | 実習                   |
| 3                                                                                                                                                                                   | 果実の加工 マーマレード          |                                                          |       | 1～3       | 実習                   |
| 4                                                                                                                                                                                   | ペクチンに関する実験            |                                                          |       | 1～3       | 実験                   |
| 5                                                                                                                                                                                   | 豆類の加工 豆腐              |                                                          |       | 1～3       | 実習                   |
| 6                                                                                                                                                                                   | 豆乳の凝固に関する実験           |                                                          |       | 1～3       | 実験                   |
|                                                                                                                                                                                     | 卵の加工 マヨネーズ            |                                                          |       | 1～3       | 実習                   |
| 7                                                                                                                                                                                   | 野菜の加工 ピクルス            |                                                          |       | 1～3       | 実習                   |
| 8                                                                                                                                                                                   | 乳類の加工 バター・乳類の加工 ヨーグルト |                                                          |       | 1～3       | 実習                   |
| 9                                                                                                                                                                                   | 芋類の加工 コンニャク           |                                                          |       | 1～3       | 実習                   |
| 10                                                                                                                                                                                  | 魚介類の加工 かまぼこ、佃煮        |                                                          |       | 1～3       | 実習                   |
| 11                                                                                                                                                                                  | 菓子類 キャラメル             |                                                          |       | 1～3       | 実習                   |
| 12                                                                                                                                                                                  | 野菜の加工（調味料）ケチャップ       |                                                          |       | 1～3       | 実習                   |
| 13                                                                                                                                                                                  | 肉類の加工 ソーセージ           |                                                          |       | 1～3       | 実習                   |
| 14                                                                                                                                                                                  | 薫煙加工 スモーク             |                                                          |       |           | 実習                   |
| 15                                                                                                                                                                                  | まとめ                   |                                                          |       |           |                      |
| 【使用図書】                                                                                                                                                                              |                       | <書名>                                                     | <著者名> | <発行所>     | <発行年・価格 他>           |
| 教科書<br>(必ず購入する書籍)                                                                                                                                                                   |                       |                                                          |       |           |                      |
| 参考書                                                                                                                                                                                 |                       |                                                          |       |           |                      |
| その他の資料                                                                                                                                                                              |                       | プリント配布                                                   |       |           |                      |
| 【評価方法】<br>レポート、出席状況、及び実験態度からの総合的評価                                                                                                                                                  |                       | <b>【履修上の留意点】</b><br>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。 |       |           |                      |