

## 畜産物利用学特論 (2単位)

担当者氏名 鈴木敏郎

### ◆学習・教育目標

乳・肉・卵を素材とする畜産食品において、伝統的な保蔵・加工技術に加えて、各原料成分の特徴を生かした多くの新製品が開発されている。この特論では、畜産食品の基礎概念および最新の加工原理および加工技術を中心に講述する。また栄養学的に畜産食品の主要成分である、タンパク質と脂質の食品化学的特性、その免疫機能とアレルギー問題等についても講述し、畜産物利用に関する基礎知識の充実と実践的な発想力の向上を目指す。

### ◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

乳・乳製品 \_\_\_\_\_ 畜肉・畜肉製品 \_\_\_\_\_ 卵・卵製品 \_\_\_\_\_ 食品成分の化学的特性  
 加工原理 \_\_\_\_\_ 加工技術 \_\_\_\_\_ 保蔵技術 \_\_\_\_\_

### ◆授業の進行等について

	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1	畜産食品中の機能成分 1	乳の機能成分について	本講義のねらいは乳・肉・卵などの畜産物の構成成分と機能性成分を知ること、食品としての畜産物の有用性を学ぶ。 また、畜産物を利用した畜産食品の加工原理および保蔵技術に加え、最新の加工方法を学ぶことにより、畜産業界全体を考えたうえでの、畜産物の有効利用について院生自らに考えさせる。
2	畜産食品中の機能成分 2	畜肉の機能成分について	
3	畜産食品中の機能成分 3	卵の機能成分について	
4	乳の生化学	乳の生化学について	
5	乳製品の加工原理 1	ナチュラルおよびプロセスチーズの加工原理について	
6	乳製品の加工原理 2	バターの加工原理について	
7	乳製品の加工原理 3	発酵乳の加工原理について	
8	卵の生化学	卵の生化学について	
9	卵製品の加工原理	マヨネーズの加工原理について	
10	畜肉の生化学	骨格筋の食肉への変換について	
11	畜肉製品の加工原理 1	ソーセージの加工原理について	
12	畜肉製品の加工原理 2	ハム・ベーコンの加工原理について	
13	畜肉製品の加工原理 3	サラミの加工原理について	
14	畜肉製品の加工原理 4	生ハムの加工原理について	
15	畜産加工の新技术	最新の加工技術について	

### ◆教科書及び資料 (授業前に読んでおくべき本・資料)

書名／著者／発行所 (発行年)

資料を配布

### ◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

書名／著者／発行所 (発行年)

Principles of Meat Science/ J.C. Forrest 他/W.H. Freeman and Company (2001)

### ◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

毎時間のレポート提出などにより評価する

### ◆その他受講上の注意事項