

醸造原料学特論Ⅱ (2単位)

担当者氏名 佐藤和夫

◆学習・教育目標

ワインに含まれるレスベラトロールなどのフェノール化合物や清酒の酒粕に含まれる成分など醸造物の機能性について解説する。またブドウ果粒の着色現象とワインの品質との関係とビール麦芽の種類とビールの品質について解説する。さらにワインを主体とする官能評価の特徴と官能評価法、評価データの解析法と嗜好調査法について解説する。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

ワイン ビール レスベラトロール 酒粕
麦芽 ブドウ 官能評価法 嗜好調査

◆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	酒類中の機能性物質について (1)～(2)	ワインに含まれるレスベラトロールなどのフェノール化合物や清酒の酒粕に含まれる成分など醸造物の機能性について。	
2	ブドウの成分とワインの醸造法 (3)～(5)	ブドウ果粒の着色現象とワインの品質との関係について。	
3	ビールの原料とビール醸造法 (6)～(7)	ビール麦芽の種類とビールの品質について。	
4	酒類の官能評価法(8)～(12)	官能評価の特徴と官能評価法、評価データの解析法について。	
5	酒類の嗜好調査法(13)～(14)	AHP法を用いた嗜好調査について	
6	総括(15)		

◆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)

◆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)

生物工学ハンドブック/日本生物工学会編/コロナ社(2005)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウエイト)

レポート

◆その他受講上の注意事項