

食品機能利用学 (2単位)

担当者氏名 澤山 茂、村 清司、阿久澤さゆり、田村倫子

◆学習・教育目標

食品が有する1次機能、2次機能、3次機能をふまえて、安全かつ高品質な新規食品の創製および食品の高度有効利用のための先端的食品加工技術について最新情報を教授する。

◆取り扱う領域（キーワードで記載）

食品機能素材 機能性食品 食品加工 食品物理化学
レオロジー 官能評価法

◆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	食品機能利用学とは (第1週)	・本講義の概論	食品の開発・利用を行う上で必要とされる、食品の機能、加工技術、品質評価法などについて学習する。
2	食品機能素材 (第2～4週)	・植物由来素材、動物由来素材、微生物由来素材	
3	食品の品質を決定する因子 (第5～7週)	・食品加工とプロテアーゼ ・品質に関する遺伝子の網羅的解析	
4	小括 (第8週)		
5	食品の物理化学的特性 (第9～11週)	・食品の物理化学的特性解析原理 ・コロイドとレオロジー ・食品高分子の物性測定法 ・食品のレオロジー的性質と食品のおいしさの関係	
6	食品官能評価法 (第12～14週)	・基本的な評価法から高度な評価方法	
7	総括 (第15週)		

◆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）

必要に応じてプリントを配布する。

◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

講義中に紹介する。

◆評価の方法（レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト）

講義中の口頭試問およびレポートにより評価する。

◆その他受講上の注意事項

なし