

環境共生生物学特論Ⅱ (2単位)

担当者氏名 石田 裕

◆学習・教育目標

特論Ⅰに引き続き、実際の食品原料の特性と製造理論、トレーサビリティを含め、食の安全性ならびに食品の持つ機能性について講述する。現在、社会問題になっている食品の安全と信頼を高めるには技術的な進歩が重要であるが、基本的な食材そのものを知る事も重要である。また近年求められるものとして、食品の第三の機能、生体調節などがあげられる。しかし機能性については求めすぎる事によって安全と信頼が希薄になる可能性もある。消費者へ食品の特性を正確に伝えるには、このあたりを学ぶ必要がある。本講では生産者と消費者など、両者が今後いかに共生していくべきかについて講義を進める。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

食品材料 _____ 食品製造理論 _____ 食品安全 _____ 食品機能 _____
 トレーサビリティ _____

◆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	食品材料の特性	食品材料の特性について講述する	各回、プリントを配布し、講義を進める
2	植物性食品		
3	動物性食品		
4	油脂類		
5	食品の製造理論	食品の加工製造特性と品質管理について、実際の事例を紹介しながら講述する。	
6	穀類、豆類、いも類		
7	魚類、肉類、乳製品		
8	複合食品		
9	食品の機能性	個々の食品の機能性についてとりあげ講述する	
10	食物繊維の機能性		
11	ポリフェノール類		
12	その他		
13	食品の保蔵と安全性	食品工業における保蔵と安全性について、実際の事例を紹介しながら講述する	
14	最新の技術		
15	予 備 日		

◆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)

食物繊維基礎と応用/日本食物繊維学会/第一出版 (2008)、

醸造物の機能性/北本勝ひこ・日本醸造協会/新日本印刷(2008)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウエイト)

レポートにより評価する。

◆その他受講上の注意事項
