

畜産物利用学特論実験（2単位）

担当者氏名 鈴木敏郎・多田耕太郎

◆学習・教育目標

乳、肉、卵はそれぞれの素材の特徴を生かした加工製品が製造されている。本特論実験では、畜産発酵製品の製造の基本となる乳酸菌の分離、同定、保存方法の技術を学ぶとともに、乳酸菌を活用した畜産食品を製造しその品質の分析法を習得する。また、畜肉製品および卵製品についても製造・分析を行う。

◆取り扱う領域（キーワードで記載）

乳酸菌 乳製品 畜肉製品 卵製品

品質分析

◆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	乳酸菌の取り扱い 1	試料の採取方法	畜産発酵食品に欠かせない乳酸菌の分離、培養、同定および保存方法などの取り扱い全般の修得を目指す。 また、乳・肉・卵を利用した各種畜産製品を実際に製造し、その製造原理を体得する。 さらに、製造した製品について、品質検査と官能試験を行い、畜産製品の評価方法を学ぶ。
2	乳酸菌の取り扱い 2	乳酸菌の分離および同定の方法	
3	乳酸菌の取り扱い 3	乳酸菌の継代保存方法	
4	乳酸菌の取り扱い 4	乳酸菌の凍結保存方法	
5	乳酸発酵製品の製造 1	ヨーグルトの製造	
6	乳酸発酵製品の製造 2	ヨーグルトの性状と生菌数の測定	
7	乳酸発酵製品の製造 3	ヨーグルトの官能評価	
8	乳製品の製造 1	アイスクリームの製造	
9	乳製品の製造 2	アイスクリームの性状測定	
10	畜肉製品の製造 1	ソーセージの製造	
11	畜肉製品の製造 2	ソーセージの性状測定	
12	畜肉製品の製造 3	ソーセージの生菌数測定	
13	畜肉製品の製造 4	ソーセージの官能評価	
14	卵製品の製造 1	マヨネーズの製造	
15	卵製品の製造 2	マヨネーズの性状測定と官能評価	

◆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）

畜産食品微生物学/細野明義/朝倉書店 （2000）

◆評価の方法（レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト）

毎時間の実習とレポート提出により評価

◆その他受講上の注意事項