

酒類生産学特論実験 (2単位)

担当者氏名 佐藤和夫・進藤 斉・徳岡昌文

◆学習・教育目標

「酒類生産学特論」を踏まえて、その論理を実践する。各自の専門に合わせて酒類醸造やそれに関わる微生物、または酵素などの応用テーマを設定して取り組む。詳細内容は、受講者の興味と専門性により、講義科目を踏まえて面談で決定する。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

醸造原料 _____ 原料処理 _____ 麴と麦芽 _____ 糖化と発酵 _____
 貯蔵と熟成 _____ 品質評価 _____ 製品開発 _____

◆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 | 酒類の分類と製造メカニズム (1-3) | 原料別、製法別に製造メカニズムと分類を知りテーマ設定の基礎とする | |
| 2 | テーマ設定のための文献調査 (4-6) | 決定テーマに関する資料・情報を収集し、仮説・緒論・計画を企てる | |
| 3 | 各テーマによる酒類生産プロセス研究 (7-25) | 決定テーマに従い、実験実施する | |
| 4 | 調査及び実験結果のまとめと研究発表 (26-30) | 結果をまとめ、意見交換する | |

◆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)

醸造物の成分／日本醸造協会 (1999)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウエイト)

レポートを課す。詳細は、面談時に指示する。

◆その他受講上の注意事項

酒類生産学特論の内容を踏襲した実験科目であるので、講義科目の理解は必須である。