

科目名 食品資源利用学特論実験(一) (2単位)

担当者氏名 佐藤広頭、山崎雅夫、中澤洋三

◆学習・教育目標

食品の加工、保蔵に関する研究テーマに従い、研究の手法や考え方を学ぶと共に分析技術の習得などに重点をおく。実験研究内容としては、関連の文献を調査して研究計画を立て、食品原料としての特性、機能性などを明らかにした上で、研究計画に基づきデータを蓄積する。同時に得られた結果について研究目的との関係を考察し、研究の理解を深め、論文作成のための準備を進める。

◆取り扱う領域（キーワードで記載）

農産物	水産物	畜産物	嗜好性
保存性	加工性	機能性	栄養性

◆授業の進行等について（単位制度に基づく授業の進行予定・内容）

回数	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1回	研究課題の検討と調査(1)	食品資源研究に関する課題の検討	学部で学んだ関連分野の復習をしておくこと
2回	研究課題の検討と調査(2)	研究背景の調査	
3回	研究課題の検討と調査(3)	研究課題における問題点の検討	
4回	実験方法並びに解析手法の検討(1)	問題解決に向けた手法の検討	
5回	実験方法並びに解析手法の検討(2)	文献調査とそのデータベース化の検討	
6回	実験方法並びに解析手法の検討(3)	食品資源の加工、保蔵と環境との相関	
7回	実験方法並びに解析手法の検討(4)	適切な分析方法の検討	
	実験方法並びに解析手法の検討(5)	必要機材の検討	
	実験方法並びに解析手法の検討(6)	データの適切な処理方法の検討	
	実験方法並びに解析手法の検討(7)	適正かつ効率的な研究計画の立案	
	実験方法並びに解析手法の検討(1)	研究対象となる食品資源の物理的性状の検討	
	分析試料の検討(1)	化学的性状の検討	
	分析試料の検討(2)	生物的性状の検討	
		保存性の検討	
		加工性の検討	
		貯蔵性の検討	
		機能性の検討	
		栄養性の検討	
		嗜好性の検討	
		加工プロセスにおける経時的変化の検討	
		官能評価実施におけるパネラーの選定	

◆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）

テーマに応じてプリントなどを配布予定。

◆授業をより良く理解するのに便利な参考書・資料等

書名／著者／発行所（発行年）

講義時に適宜紹介。

◆評価の方法（レポート・小テスト・定期試験・課題等のウェイト）

実験への出席状況、レポートなどを総合して評価する。

◆その他受講上の注意事項
