

科目名 食品安全保蔵学特論 (2単位)

担当者氏名 宮地竜郎

◆学習・教育目標

食品保蔵学は食品の劣化原因と貯蔵性獲得の原理を究明することで、安全性を含めた品質の劣化に対処するための学問分野である。食品保蔵学上、微生物は食品を不可食化する劣化要因のひとつとして重要な位置を占める。そのため、本講義では特に食品を劣化させる微生物の種類と分布、食品中の微生物の生育に影響を及ぼす環境因子、さらには各種環境因子を利用した微生物制御技術について説明する。

◆取り扱う領域（キーワードで記載）

食品保蔵	食品の劣化要因	環境因子	微生物生態学
発酵食品	微生物制御	バイオプリザベーション	バイオプリザバティブ

◆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
1-5	食品保蔵	食品の保存・保蔵	予復習
6-10	食品微生物学	食品に関連する微生物の自然界における分布、細菌・酵母・カビ	予復習
11-15	食品保存料	各種食品保存料による微生物の制御	予復習

◆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のに便利な参考書・資料等
書名／著者／発行所（発行年）

現場で役立つ食品微生物Q&A/小久保彌太郎/中央法規(2005)

◆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）

出席とレポートで評価する。

◆その他受講上の注意事項
