

## 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 (到達目標を記載)

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、乳酸菌を活用した乳製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	乳酸発酵製品	ヨーグルト	アイスクリーム
畜肉製品	ソーセージ	卵製品	マヨネーズ

### ◆授業の進行等について

	テーマ	内容	準備学習(予習復習)等の内容と分量
1	乳酸菌の取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>・試料の採取方法・乳酸菌の分離および同定法</li> <li>・乳酸菌の縦代保存法・乳酸菌の凍結保存法 (第1~4週)</li> </ul>	畜産発酵食品に欠かさない乳酸菌の分離、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		
3	乳酸菌の取り扱い		
4	乳酸菌の取り扱い		
5	乳酸発酵製品の製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヨーグルトの製造</li> </ul>	
6	乳酸発酵製品の製造		
7	乳酸発酵製品の製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヨーグルトの官能評価 (第5~7週)</li> </ul>	
8	乳製品の製造		
9	乳製品の製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アイスクリームの製造</li> <li>・アイスクリームの性状測定 (第8~9週)</li> </ul>	
10	畜肉製品の製造		
11	畜肉製品の製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ソーセージの製造・ソーセージの性状測定</li> <li>・ソーセージの生菌数測定・ソーセージの官能評価 (第10~13)</li> </ul>	
12	畜肉製品の製造		
13	畜肉製品の製造		
14	卵製品の製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マヨネーズの製造</li> <li>・マヨネーズの性状測定と官能評価 (第14~15週)</li> </ul>	
15	卵製品の製造		

### ◆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)  
プリント配布

### ◆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)

### ◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウエイト)

実験。実習の出席状況とレポートにより評価(100点)

### ◆オフィスアワー

毎週木曜日 16時30分~18時 畜産物利用学研究室

### ◆その他受講上の注意事項