

酒類生産学特論 I (2単位)

担当者氏名 進藤 斉

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

清酒醪の発酵制御を目的として、原料の溶解とアルコール生成に関する発酵速度論とそれぞれの発酵モデルを解析する。また実際に作成したモデルによる醪経過を照合する。さらに吟醸酒を取り上げ、その製造法と品質評価法を理解することを到達目標とする。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

酒類 清酒 酵母 麹菌
アルコール 官能評価

◆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	緒論(第1週)	本科目の位置づけと履修上のガイダンス	初回に各回の概略を提示する。それを受けて、
2	清酒醪の発酵論 (第2~5週)	アミラーゼによる蒸し米の溶解速度と酵母のアルコール発酵に関する発酵モデルについて解説する。	各受講生は事前に関連学術論文などの予備調査、二次資料を作成すること。ゼミ形式として、これを配付活用した各自の発表により進める。これらの理解を通じて、酒類試料についても検討しつつ、受講生間の疑義・議論などに対応出来る準備をしておくこと。
3	清酒醪における原料の溶解と酵母のアルコール発酵の解析 (第6~11週)	清酒醪の発酵モデルを検討し、並行複発酵について解析を試みる。	
4	吟醸酒について (第12~14週)	吟醸酒の製造法と品質評価法について解説する。	
5	総括(第15週)	半期のまとめと総括	

◆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)
各回講義で指示する

◆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・課題等のウェイト)

レポートを課す。詳細は初回時に指示する。

◆オフィスアワー

質問は講義終了後、即時対応を主とする。または担当曜日の開講コマ(時間割参照)後に改めて時間調整する。

◆その他受講上の注意事項

関連科目(学部配当レベル相当も含め)との重複は最小限にとどめるので、理解されたい。