

醸造原料学特論Ⅱ (2単位)

担当者氏名 専攻教員全員担当

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

「醸造原料学特論Ⅰ」を踏まえ、原料自体の特性によって生じる製造法の違いとその機作、製品に与える影響などについて、科学的に理解をした上で、官能評価も行い、風味に与える影響を論理的かつ実践的に掌握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)

穀物 果実 水 微生物
 酵素剤 添加物

◆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	科目の概要ガイダンス	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、各受講生は事前に関連学術論文などの予備調査をしておくこと。各回受講後は、配付資料も併せてノートを再整理しておくこと
2	原料別の製品品質総論	科目全体の展望と進め方に対する解説	
3	使用微生物と品質(1)	各種微生物の製品別目的による使い分けと品質(1)	
4	使用微生物と品質(2)	各種微生物の製品別目的による使い分けと品質(2)	
5	原料別の酒類の品質(1)	原料別の風味と製成酒類への影響と品質(1)	
6	原料別の酒類の品質(2)	原料別の風味と製成酒類への影響と品質(2)	
7	原料別の発酵食品(1)	各原料により発酵食品に付与される風味と品質(1)	
8	原料別の発酵食品(2)	各原料により発酵食品に付与される風味と品質(2)	
9	原料別の調味食品(1)	各原料により調味料に付与される風味と品質(1)	
10	原料別の調味食品(2)	各原料により調味料に付与される風味と品質(2)	
11	副産物と再利用(1)	副産物の再利用時に生じる各種要因と解決法(1)	
12	副産物と再利用(2)	副産物の再利用時に生じる各種要因と解決法(2)	
13	素材利用と品質(1)	製造工程中の化成品の役割と動向(1)	
14	素材利用と品質(2)	製造工程中の化成品の役割と動向(2)	
15	まとめ	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)

各講義内で各教員より指定

◆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)

各講義内で各教員より指定

◆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

質問などは講義終了後、即時対応を主とする。それ以外は、各教員の個人科目のオフィスアワー参照

◆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。