

畜産物利用学特論実験 (2 単位)

担当者氏名 多田 耕太郎・入澤 友啓

◆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	・ 試料の採取方法・乳酸菌の分離および同定法	畜産発酵食品に欠か せない乳酸菌の分離、 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	・ 乳酸菌の縦代保存法・乳酸菌の凍結保存法	
3	乳酸菌の取り扱い	(第 1～4 週)	
4	乳酸菌の取り扱い		
5	乳酸発酵製品の製造	・ ヨーグルトの製造	
6	乳酸発酵製品の製造	・ ヨーグルトの製造と生菌数の測定	
7	乳酸発酵製品の製造	・ ヨーグルトの官能評価 (第 5～7 週)	
8	乳製品の製造	・ アイスクリームの製造	
9	乳製品の製造	・ アイスクリームの性状測定 (第 8～9 週)	
10	畜肉製品の製造	・ ソーセージの製造・ソーセージの性状測定	
11	畜肉製品の製造	・ ソーセージの生菌数測定・ソーセージの官能評価	
12	畜肉製品の製造	(第 10～13)	
13	畜肉製品の製造	・ マヨネーズの製造	
14	卵製品の製造	・ マヨネーズの性状測定と官能評価 (第 14～15 週)	
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・課題等のウェイト)

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