

醸造原料学特論 I (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)

原料が有する特性や利用上での特徴など、原料自体について整理する。またその化学的・物理的構造などについても解説し、理解を深め、応用へつながる知識を修得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	微生物と原料(1)	原料に増殖または作用する微生物の総論	
3	微生物と原料(2)	原料に増殖または作用する微生物の各論	
4	食酢の原料(1)	食酢醸造に用いられる穀物・果実などの総論	
5	食酢の原料(2)	食酢醸造に用いられる穀物・果実などの各論	
6	酒類の原料(1)	酒類原料として用いられる穀物・果実などの総論	
7	酒類の原料(2)	酒類原料として用いられる穀物・果実などの各論	
8	調味食品原料の成分(1)	大豆タンパク質の特性	
9	調味食品原料の成分(2)	ペプチドの呈味性	
10	バイオ燃料の原料	バイオ燃料・バイオ水素生産の原料について	
11	カカオの発酵	チョコレートの原料と微生物について	
12	糖質化学①	醸造原料に含まれる糖質の化学的性質について	
13	糖質化学②	糖質の利用法について	
14	副産物と再利用	副産物の再利用時に生じる各種要因と解決法	
15	総括	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、各担当教員の定める時間、または事前にメール等で相互に設定した時間

◆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。