

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、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	醸造微生物と品質(1)	各種微生物の製品別目的による使い分けと品質総論	
3	醸造微生物と品質(2)	各種微生物の製品別目的による使い分けと品質各論	
4	原料別の食酢醸造法(1)	原料の違いによる食酢醸造法の特徴についての総論	
5	原料別の食酢醸造法(2)	原料の違いによる食酢醸造法の特徴についての各論	
6	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)	
7	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)	
8	原料別の調味食品(1)	乳・卵の特性	
9	原料別の調味食品(2)	香辛料の特性	
10	水道における障害微生物	水道水の快適性に影響を及ぼす微生物の種類について	
11	水道における障害微生物の対策	水道における障害微生物の対策技術について	
12	二次代謝産物の生産と利用	微生物などの二次代謝産物の生産と用途について	
13	光学活性原料	微生物による光学活性原料の生産について解説	
14	醸造原料の最新動向	醸造原料の現状について解説する	
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。