

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品学実習		田中章男・野原健吾	実習	1	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	フードスペシャリスト受験資格必修			
学習目標	食品学の講義で学んだ知識を深く理解するためには、実習を通じて食品に含まれる成分特性や含有量などを知り、それらを科学的に検証することが最善の方策である。本実習では、基本的な操作や考え方を習得し、さらにレポートの作成や測定値の取扱方などを学ぶと共に、人と協調して結果を創り出す意義についても理解する。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	演習の概要	演習における心得、計量器具の扱い方 レポートのまとめ方			
2	濃度の表示法	パーセント濃度、モル濃度、ppm			
3	試薬の調整	試薬の取扱、試薬の調整			
4	食品中の水	各種食品の水分測定			
5	食品のpH	酸と塩基の定義、水素イオン濃度、各食品の測定			
6	食品中の有機酸	食酢中の酢酸測定			
7	食品の変質	油脂食品の過酸化値(POV)、酸化値(OV)測定			
8	食品中の食塩	モール法による測定			
9	食品中の硝酸塩	野菜や食肉製品の測定			
10	食品の色素	アントシアニン色素、クロロフィル色素の定性			
11	食品中のビタミン	ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ の定性			
12	食品中のタンパク質・アミノ酸	ビュレット反応、キサントプロテイン反応による定性			
13	食品の褐変	酵素的褐変、非酵素的(化学)褐変			
14					
15					
参 考 書	資料を配布する。				
学習上の注意(自己学習、学外学習など)	演習前に何を学ぶのかをよく理解しておくこと。				
評価の方法と時期	レポート、実習中の態度および出席状況などの総合的評価。				