

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品加工貯蔵学特論		根岸 由紀子	講義	2	後期
必修・選択	修了要件	選択			
	資格要件	管理栄養士国家試験受験資格必修			
学習目標	生活様式の変化に伴って、私たちは多くの加工食品を摂取している。栄養士として、加工食品の知識を持つことは大変重要なことである。ここでは、食品の加工法、貯蔵法、安全性、および栄養的価値について学ぶ。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食品加工の目的	食品加工の目的、食品の安全性、食品と微生物の関係			
2	食品と水分活性	水分活性			
3	食品とpH	pHと微生物、pH制御法			
4	食品加工と貯蔵(1)	冷蔵と冷凍			
5	食品加工と貯蔵(2)	加熱による加工			
6	食品添加物	食品加工に用いられる食品添加物			
7	食品の包装	包装と包装材料			
8	加工食品の規格	JAS規格など			
9	植物性食品の加工	米、小麦、大豆などの加工			
10	動物性食品の加工(1)	ハム、ソーセージ			
11	動物性食品の加工(2)	水産練り製品			
12	油脂加工品	食用油脂の種類、マーガリン、ショートニング			
13	発酵食品	発酵食品における各種微生物			
14	新しい加工食品	新規な食品素材、加工品			
15	食品産業	食品工業、流通、外食産業と加工食品			
参 考 書	國崎直道編著「新版 食品加工学概論」同文書院 2009 香川芳子監修「5訂増補食品成分表」女子栄養大学出版部 2010				
学習上の注意(自己学習、学外学習など)					
評価の方法と時期	定期試験における筆記試験と、授業中の態度及び出席状況で総合的に判定する。				