

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 食品学実験 】

教員名【 岡野 伊浩 】

講義No.	授 業 内 容
1	I 基礎実験 ①実験上の基礎 実験上の諸注意 ②試薬について 取り扱い方・濃度・調整方法等 ③器具使用上の注意 取り扱い方・洗浄方法 ④定量分析 容量分析・重量分析
2	I 基礎実験 ⑤PHについて ⑥比色分析
3	II 食品の一般成分の分析 ①モール法 食塩の定量 I
4	II 食品の一般成分の分析 ②モール法 食塩の定量 II
5	II 食品の一般成分の分析 ③たんぱく質の凝固
6	II 食品の一般成分の分析 ④たんぱく質の沈殿
7	II 食品の一般成分の分析 ⑤食品からのたんぱく質の分離
8	II 食品の一般成分の分析 ⑥でんぷんの分離と糊化
9	II 食品の一般成分の分析 ⑦ビタミンCの定量
10	III 食品に関するその他の実験 (1) 食品成分の変化 色素 I
11	III 食品に関するその他の実験 (1) 食品成分の変化 色素 II
12	III 食品に関するその他の実験 (2) 酵素的褐変反応
13	III 食品に関するその他の実験 (2) 非酵素的褐変反応
14	まとめ
15	定期考査

- 到達目標：・安全に配慮して実験を行うことができる。
・基本的な実験手法についての技術と理論を修得する。
・食品成分の特徴を科学的な視点から観察・分析・考察できる。

教科書名【 プリント 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

- ・授業の出欠と期末試験にて判定
- ・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。
 - ・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）
 - （総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）
 - ※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。