

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 食品加工学実習 】

教員名【 兼田 憲伸 】

| 講義No. | 授 業 内 容 | |
|-------|---------------------|--|
| | 大分類 | 内容 |
| 1 | 食品の保存性を向上させる方法 | ・食品の保存法 |
| 2 | | ・微生物と食品の保存 ・酸化と食品の保存 |
| 3 | 空気成分と保存 ・真空包装と応用 | ・米の保存方法と真空・ガス充填包装 |
| 4 | | ・真空包装の原理と目的 ・真空調理の利点と利用 ・脱気水の利用 ・各種包装資材 |
| 5 | 低温と食品の保存 | ・温度と気圧の関係 |
| 6 | | ・温度と微生物の関係 ・温度と食品の保存、低温障害 ・温度を下げる方法、空冷と水冷の違い |
| 7 | 水分活性と保存 その他保存方法 | ・水分活性とは |
| 8 | | ・水分活性を低下させる方法 ・PHと微生物、保存効果 ・食品保存料の種類 |
| 9 | 食品製造 研究 | 食品製造の計画を各自で構想させる |
| 10 | | 製造の計画書を提出 |
| 11 | 食品製造 製造 | 各自で研究した加工食品の製造 |
| 12 | | |
| 13 | 缶詰製造 | 缶詰の歴史と原理 |
| 14 | | ミカン缶詰の作り方と規格 皮の剥離と味付け・製缶・殺菌・表示の仕方 |
| 15 | 学期末試験 | |

到達目標：食品の加工の意義や目的について様々な視点から理解を深め、応用思考ができる能力を養う。

教科書名【 食べ物と健康Ⅲ 第一出版 】

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。