

39期生（令和2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	食品加工学で学ぶこと 食品の保存法 1回目	滅菌・殺菌・消毒 腐敗と発酵と微生物の関係 微生物の生育条件 微生物の種類と繁殖条件
2		
3	食品の保存法と包装	食用微生物の種類と利用 微生物と食品加工 消毒・殺菌方法
4		
5	保存方法 1回目	食品を長持ちさせる方法 食品の保存技術 温度（低温貯蔵法の種類・温蔵）
6		
7	保存方法 2回目	水分活性・PH・燻煙など
8		
9	保存方法 3回目	食品照射・空気組成の調節・食品添加物など
10		
11	缶詰製造 真空包装・真空調理・脱気水	みかん缶詰め製造 真空包装機の利用 脱気水の効果 真空調理の利点
12		
13	ヘルシー食作成	現代病とも言える生活習慣病を予防するための調理・加工について各自がテーマを持って作成する。
14		
15	筆記試験	

教科書名【 日本食品成分表20207訂 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

テスト（60%）、平常点（40%） 提出物・出席日数・授業態度（40%）

S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69点 D：59点以下）