

講義名	食品加工学
開講学年	1年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	月曜日 4時間目 火曜日 4時間目
単位	2

担当教員

藤田 直也
-------

授業の達成目標	食品を加工することにより、安全性から経済性の向上がどのようになされるのか、加工の特性を理解することを目標とする。
授業の概要	食品学各論での食品の特性を踏まえ、食品を加工することによる長所、短所を理解し、日常の食生活の中で上手に活用できるようになる。
授業形式	講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	乳類	牛乳の製造工程と殺菌方法の特徴について	生乳、乳製品、標準化、均質化、加熱殺菌法
2	発酵乳	乳酸菌飲料の規格、製造工程や衛生管理について	発酵乳、乳酸菌飲料、無脂乳固形分
3	畜肉類	食肉の加工と貯蔵について、食肉加工品の製造工程について	塩漬、燻煙、死後硬直、熟成、ケーシング
4	卵類	鶏卵加工品と鶏卵製品の特徴、製造工程について	液卵、凍結卵、リゾチム、レシチン
5	水産冷凍品	水産冷凍品の特徴と処理方法、冷凍方法の特徴について	自己消化、最大氷結晶生成帯、凍結法
6	水産乾燥品・水産練り製品	水産乾燥品、水産練り製品の製造工程について	節類、すり身、足、坐り、コピー食品
7	穀類	穀類加工品（米粉）の特徴について	粳米、糯米、アミロース、アミロペクチン
8	穀類	小麦、穀類加工品の特徴、製造工程について	胚乳、胚芽、グルテン、胚乳純度
9	果実類	果実加工品の特徴、製造工程について	ジャム類、ペクチン

10	アルコール飲料	アルコール飲料の製造工程、発酵方法について	酒税法、醸造酒、蒸留酒、混成酒、酵母、麴
11	調味食品	砂糖の製造工程や砂糖の種類について	シヨ糖、含蜜、分蜜、転化糖
12	調味食品	調味料（醤油、味噌等）の製造工程、特徴について	麴菌、アミノカルボニル反応
13	食用油脂	油脂製品の製造工程、調理特性について	圧搾法、抽出法、ウインタリング
14	まとめ	食品加工学まとめ	
15	後期試験	後期試験	

事前・事後学習の内容	食品学各論と並行して、食品の特性を事前に理解しておく。
成績評価の方法	授業の出欠、学期末試験による総合判定 S・A+・A-・B+・B-・C+・C・Dで判定（Dは不合格） （S：90点以上、A+：85～89点、A-：80～84点 B+：75～79点 B-：70～74点、C+：65～69点、 C：60～64点、D：59点以下）
参考書	新 食品・栄養科学シリーズ 食品加工学（化学同人）
教材	