

講義名	食品学各論
開講学年	1年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	
単位	2

担当教員

川崎 朝子

授業の達成目標	各食品の種類と分類について理解する。 各食品の栄養成分、構成成分、機能、利用方法などの特徴について理解する。
授業の概要	日本食品標準成分表に基づき、食品の分類より各食品に着目し、どのような成分、特性や機能を有するか食品に関する全般的な知識を学ぶ。
授業形式	講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	食品に関する基本事項、穀類①	食品の分類 植物性食品の特徴 コメの特徴・成分	搗精、アミロース、アミロペクチン、リシン
2	穀類②	コムギ、トウモロコシ、その他穀類の特徴・成分	グルテニン、グリアジン、ツェイン
3	豆類、いも類	豆類の種類・特徴・成分・加工品 いも類の種類・特徴・成分・加工品	レシチン、イソフラボン、ソラニン、ガラクトン、グルコマンナン
4	野菜類①	野菜類の種類・分類・特徴・成分	青葉アルコール、シユウ酸、ホモゲンチジン酸
5	野菜類②	野菜類の特徴・成分・加工品	ショウガオール、ナスニン、アントシアニン、リコペン
6	種実類、果実類	種実類の種類・特徴・成分・加工品 果実類の種類・特徴・成分・加工品	セサミン、クロロゲン酸、石細胞、プロ

			メライン
7	きのこ類、藻類	きのこ類の種類・特徴・成分 藻類の種類・特徴・成分	エルゴステロール、 グアニル酸、アガロ ース、カラギーナン
8	魚介類	魚介類の構造・種類・特徴・鮮度・成分・加 工品	血合肉、EPA、DHA、 アスタキサンチン
9	食肉類①	食肉類の構造・種類・特徴・肉質・成分	ミオグロビン、ブル ーミング、硬直・解 硬
10	食肉類②、卵類	食肉類の種類・特徴・成分・加工品 卵類の種類・特徴・構造・成分	カルニチン、オボア ルブミン、アビシ ン、レシチン
11	乳類	乳類の種類・特徴・成分・品質・加工品	カゼイン、ホエーた んぱく質
12	油脂類、甘味料	油脂類の種類・特徴・成分・加工品 甘味料の種類・特徴・成分	エルカ酸、硬化油、 アスパルテーム
13	調味料、香辛料	調味料の種類・特徴・成分 香辛料の種類・特徴・成分	カビ、酵母、菌
14	嗜好飲料、食品 表示	嗜好飲料の種類・特徴・成分 食品表示について	テアニン、単発酵 酒、単行発酵酒、特 定保健用食品
15	テスト		

事前・事後学習の内容	本科目の他、関連する教科の予習・復習を行う。
成績評価の方法	期末試験、食品判別試験にて判定をおこなう。 評価基準は合計90点以上：S、85～89点：A+、80～84 点：A、75～79点：B+、70～74点：B、65～69点：C +、60～64点：C、60点以下：Dとし、Dは不合格とする。 ただし、出席が2/3未満の場合は評価をせず不合格とする。
参考書	プリントの配布
教材	オールフォト食材図鑑 社団法人全国調理師養成施設協会