

講義名	食品学各論
開講学年	1年
単位	2

授業の達成目標	各食品の種類と分類について理解する。
授業の概要	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。
授業形式	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。

授業計画

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	
2	植物性食品の特徴		
3	コメの特徴・成分	搗精、アミロース、アミロペクチン、リシン	
4	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
5	豆類、いも類	豆類の種類・特徴・成分・加工品	
6	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	
7	野菜類①	野菜類の種類・分類・特徴・成分	青葉アルコール、シュウ酸、ホモゲンチジン酸
8	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
9	種実類、果実類	種実類の種類・特徴・成分・加工品	

1 0	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	
1 1	きのこ類、藻類	きのこ類の種類・特徴・成分	
1 2	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	
1 3	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
1 4	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
1 5	食肉類②、卵類	食肉類の種類・特徴・成分・加工品	

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（練習問題）を行う。
成績評価の方法	期末試験（90%）、食品判別試験（10%）にて判定をおこなう。
参考書	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。
教材	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。