

講義名	食品加工学実習
開講学年	2年
単位	1

授業の達成目標	加工食品の製造原理や加工方法及び貯蔵方法を学ぶ。
授業の概要	食品から加工食品になる過程で起こる食品成分の変化（物理的・化学的・生物的）を確認し、市販品と比較・評価する。
授業形式	実習

#### 授業計画

回	項目	内容	キーワード・備考
1	小麦粉の加工①	クッキー	グルテン
2	小麦粉の加工②	うどん	グルテン
3	乳類の加工①	バター	乳脂肪
4	乳類の加工②	カッテージチーズ	カゼイン
5	乳類の加工③	キャラメル	カラメル化
6	果実の加工	ジャム	ペクチン
7	豆の加工	大福	デンプン
8	いもの加工①	こんにゃく	グルコマンナン
9	いもの加工②	ポテトチップス	メイラード反応
10	魚肉の加工①	かまぼこ	たんぱく質の変性
11	魚肉の加工②	ちくわ	たんぱく質の変性
12	食肉の加工	ソーセージ	たんぱく質の変性
13	卵の加工	マヨネーズ	乳化
14	真空包装調理	コンポート	真空調理
15	災害食	米飯	真空調理

事前・事後学習の内容	教科書および実習内での結果より、原理、目的、方法、結果を考察し、レポートを作成する。食品学総論、食品学各論および食品加工学の復習をする。
成績評価の方法	授業態度（20%）、レポート（35%）、試験（45%）

	<p>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。</p> <p>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。</p>
参考書	プリントを配付
教材	新 食品・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 3 食品加工学、松井徳光 他、化学同人