

講義名	食品学実験
開講学年	1
単位	1

授業の達成目標	食品や栄養から化学を学ぶ。今後、学校で学習したことなどを化学的な側面から理解をすることができる。
授業の概要	化学の基礎から実験を中心に学び、化学に興味を持つ。。
授業形式	実験

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	注意事項	実験を行う上での注意 器具の名称と使い方 レポートの書き方	化学 科学
2	味覚の閾値	閾値実験	閾値
3	非酵素的褐変Ⅰ	カラメル化	再結晶化
4	非酵素的褐変Ⅱ	メイラード反応	アミノ・カルボニル反応
5	中和滴定	中和滴定による酢酸の定量 試薬の力価の測定	ビュレット
6	中和滴定	食酢中の酢酸の定量	中和滴定 mol
7	たんぱく質	たんぱく質を変性させる要因	pH 重金属 濃厚塩
8	たんぱく質	ビウレット反応と、ニンヒドリン反応	
9	でんぷん	でんぷんの定性	ヨウ素デンプン反応 α 化 β 化
10	食品色素	食品色素の定性	クロロフィル アントシアニン クロロゲン酸
11	凝固剤	各凝固剤の影響	ゼラチン 寒天 カラギーナン
12	まとめ	まとめ	

事前・事後学習の内容	順次教科書の前半から授業は進めていくため、予習をしておく。当日学んだことを自身で身近なことと関連して考える。
成績評価の方法	テスト60% レポート30% 授業態度10% 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	適宜プリントの配布