

講義名	食品加工学
開講学年	1
単位	2

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

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	乳類	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、	死後硬直、熟成
4	畜肉類	食肉加工品の製造工程について	ケーシング、燻煙
5	果実類	果実飲料の製造、JAS規格について	果実ジュース、果汁入り飲料、濃縮還元果汁、ストレート果汁
6	果実類	ジャム類の製造や特徴について	ジャム、ゼリー、プレザーブ、マーマレード
7	魚介類	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
8	魚介類	水産乾燥品の製造工	節類、乾燥方法

		程について	
9	魚介類	水産練り製品の製造工程について	すり身、足、坐り、コピー食品
10	調味食品	砂糖の製造工程や砂糖の種類について	ショ糖、含蜜、分蜜、転化糖
11	調味食品	醤油の製造工程、特徴について	麹菌、アミノカルボニル反応
12	調味食品	味噌の製造工程、特徴について	麹菌、アミノカルボニル反応
13	油脂類	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	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
15	まとめ	食品加工学まとめ	

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	