

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	小麦粉、米粉
2	小麦粉の加工②	ティーケーキ、グルテンの抽出	グルテン
3	小麦粉の加工③	うどん	グルテン
4	豆の加工	大福、きなこ	でんぷん、メイラード反応
5	いもの加工①	こんにゃく、いもけんぴ	グルコマンナン、メイラード反応
6	いもの加工②、卵の加工	ニョッキ、マヨネーズ	糊化、乳化
7	果実の加工、乳の加工①	ジャム、キャラメル	ペクチン、カラメル化
8	乳の加工②	カッテージチーズ、バター	乳脂肪、カゼイン
9	凝固材の加工	果汁ゼリー、果汁かん	ゼラチン、寒天
10	魚肉の加工	かまぼこ、ちくわ	たんぱく質の変性
11	真空包装調理	コンポート、米飯	真空調理
12	統計	データ処理	

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％） 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