

科目名	食品加工学 Food Processing and Preservation	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）【開放科目】	科目区分	講義
担当者	道家 晶子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>学生が加工食品を正しく理解し、有効に活用するために、食品の加工方法や加工技術、保存方法や保存原理、食品包装や表示について学ぶことを目的とする。食品加工学実習とも関連させて理解を深める。また、岐阜のスローフードについても紹介するので地産地消の推進、食文化継承や発展に繋げて行くことを心がけ、加工食品の未来を考えることを到達目標とする。</p>		
授業概要	<p>農産食品、畜産食品、水産食品、微生物利用食品について、種類と加工方法を概説する。また、食品の保存法とその原理、基本的な加工技術について、実物、写真、映像資料等を活用して説明する。各単元では岐阜産食材についても紹介するので、特長を知り食文化の継承や新しい利用方法について提案する。さらに、食品包装の目的、包装材料の長所、短所や表示の実際を学び、今後の食品包装や表示に必要な内容について検討し、加工食品の未来について考える。</p> <p>【SDGs : ⑫, ⑭, ⑮】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 食品加工の目的 ② 農産食品の加工 ③ 畜産食品の加工 ④ 水産食品の加工 ⑤ 水分活性、PHと食品保存法とその原理 ⑥ 冷蔵、冷凍、氷結、チルド温度帯と食品保存法とその原理 ⑦ 燻煙、食品照射、空気調節と食品保存法とその原理 ⑧ 缶、ビン詰、レトルト、冷凍食品 ⑨ 食品の包装材料と技術 ⑩ 加工食品の規格と表示 ⑪ 微生物利用食品 ⑫ アルコール飲料 ⑬ 発酵調味料 ⑭ 甘味料と塩、加工油脂 ⑮ 緑茶、紅茶、コーヒー、ココア ⑯ 定期試験－記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） 		
予復習等	<p>【予習】 授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】 授業で学んだキーワードについて説明できるようにしておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度20%、定期試験80%		
履修条件	学修規程による。		
教科書	食べ物と健康②食品素材と加工学の基礎を学ぶ食品学各論第3版／著：瀬口正晴、八田一ほか／化学同人		
参考書	プリントを配布する。		