

22116 食品学実験 a、b Food Science Laboratory		1 年次～ 後期 2 単位	
担当者	飯島 健志	履修可能学科	F必
		関連資格	教職・管理・栄養(F)
サブタイトル	食品成分の分析技術、分析原理を学ぶ		
授業内容 ・ ねらい	食品成分分析に必要な基本的操作技術を習得すると共に、実験を通して分析原理も学ぶ。また、食品成分の性質と変化に関する実験も一部実施し、食品を多角的に観察し、評価する能力を養う。		
授業計画	1. 実験ガイダンス（実験で扱う用語、単位、数値） 2. 電子天秤、測容器具類の使い方 3. pHの測定 4. 標準試薬の調製と標定 5. 中和滴定による有機酸の定量 6. 沈殿滴定による食塩の定量 7. キレート滴定によるカルシウムの定量 8. 酸化還元滴定による還元糖の定量 9. 食用油脂の性質に関する実験 10. 薄層クロマトグラフィーによる植物色素の分離 11. 過マンガン酸カリウム溶液の吸収曲線の測定 12. ローリー法による食品中のたんぱく質の定量 13. 酵素的褐変に関する実験 14. 非酵素的褐変に関する実験 15. 授業のまとめ		
教科書 参考書	教) 片岡榮子・古庄 律・安原 義編著『栄養学・食品学を学ぶヒトのための食品化学実験』（地人書館） この他にプリントを配布する。		
評価方法	出席状況と実験に取り組む態度、実験ノート、レポートにより総合評価する。		
事前準備学習 履修条件等	白衣、上履きを忘れないこと。※2時限連続の授業		