

22118 食品化学 Food Chemistry		1 年次～ 前期 2 単位	
担当者	西川 陽子	履修可能学科	F必
		関連資格	教職・食衛(F)
サブタイトル	食物科学に必要な基礎化学		
授業内容 ・ ねらい	食品の主要な構成成分を化学的に理解し、調理加工操作において食品中で起こる変化を化学的視点に立って捉えることができるよう、化学の基礎的な知識を身につける。		
授業計画	[1] ガイダンス [2-6] 食品化学に関連する基礎化学（結合の種類、物質の単位、酸・塩基、有機化学とは、など） [7,8] 水の化学（水の分子構造、極性と溶解性、水分活性） [9,10] 炭水化物の化学（炭水化物の種類、糖の性質と反応） [11,12] 脂質の化学（脂質の種類と定義、脂質の劣化） [13,14] タンパク質の化学（アミノ酸、タンパク質の立体構造、酵素の特性） [15] 総まとめ・テスト		
教科書 参考書	教）豊田正武・田島真 編『食物・栄養系のための基礎化学』（丸善） 参）授業時に随時指示する。		
評価方法	レポート：テストについて2：8の比率で鑑み、評価する。		
事前準備学習 履修条件等	「有機化学」を選択すること。		