

22119 食品加工学 a、b Food Processing		2 年次～ 前期 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・食衛(F)																
サブタイトル	食品加工の基礎知識から新しい科学・技術まで																		
授業内容 ・ ねらい	近年、日本人の食生活における加工食品の割合は年々増加し、加工食品無しではわれわれの毎日の食生活が成り立たないのが現状である。本講義では、このような加工食品への理解を深め、適切に利用するために食品のさまざまな加工貯蔵法の加工原理を化学的・物理的観点から習得する。さらに、主要加工食品の加工法（微生物の利用ほか）、加工食品の規格・表示、食品包装材についての理解も深める。																		
授業計画	<table border="0"> <tr> <td>1. 食品加工の目的、意義、原理</td> <td>8. 農産物加工品①</td> </tr> <tr> <td>2. 食品の貯蔵の劣化要因</td> <td>9. 農産物加工品②</td> </tr> <tr> <td>3. 貯蔵法各論①</td> <td>10. 畜産物加工品</td> </tr> <tr> <td>4. 貯蔵法各論②</td> <td>11. 水産物加工品</td> </tr> <tr> <td>5. 食品包装材</td> <td>12. 発酵食品</td> </tr> <tr> <td>6. 食品の加工貯蔵中における変化</td> <td>13. 調味料・嗜好食品</td> </tr> <tr> <td>7. 加工食品の規格・表示</td> <td>14. インスタント食品・食用油脂・コピー食品</td> </tr> <tr> <td></td> <td>15. 新しい技術と加工食品</td> </tr> </table>			1. 食品加工の目的、意義、原理	8. 農産物加工品①	2. 食品の貯蔵の劣化要因	9. 農産物加工品②	3. 貯蔵法各論①	10. 畜産物加工品	4. 貯蔵法各論②	11. 水産物加工品	5. 食品包装材	12. 発酵食品	6. 食品の加工貯蔵中における変化	13. 調味料・嗜好食品	7. 加工食品の規格・表示	14. インスタント食品・食用油脂・コピー食品		15. 新しい技術と加工食品
1. 食品加工の目的、意義、原理	8. 農産物加工品①																		
2. 食品の貯蔵の劣化要因	9. 農産物加工品②																		
3. 貯蔵法各論①	10. 畜産物加工品																		
4. 貯蔵法各論②	11. 水産物加工品																		
5. 食品包装材	12. 発酵食品																		
6. 食品の加工貯蔵中における変化	13. 調味料・嗜好食品																		
7. 加工食品の規格・表示	14. インスタント食品・食用油脂・コピー食品																		
	15. 新しい技術と加工食品																		
教科書 参考書	教) 本間清一・村田容常編『食品加工貯蔵学』(東京化学同人) 必要に応じてプリントを配布、参考文献を提示する。																		
評価方法	出席状況、小テスト、定期試験を総合的に評価する。																		
事前準備学習 履修条件等																			