

22124 食品衛生学実験 a、b Food Hygiene Laboratory		2 年次～ 後期 1 単位	
担当者	川上 美智子／村上 りつ子	履修可能学科	F必
		関連資格	管理・食衛(F)
サブタイトル	食の安全を確保するために、食環境の視点で考える		
授業内容 ・ ねらい	<p>※ 2 時限連続の授業</p> <p>食中毒、食品による感染症、食品中の汚染物質、食品添加物の過剰摂取、食品の変質など、われわれの生活は食に関するさまざまなリスクを抱えています。食品の安全性の確保は、健康障害を未然に防ぐ観点から食生活の重要な課題となっています。本実験では、化学分析実験と微生物実験を組み合わせ、家庭や給食施設における食品衛生管理の必要性を体得し、安全性への理解を深めます。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 牛乳の企画と鮮度（アルコール試験、レダクターゼ試験） 2. 油脂の変敗度試験（酸価、過酸化価、チオバルビツール酸価の測定） 3. 食品添加物の定性試験（亜硝酸塩、亜硫酸塩、ソルビン酸） 4. 食品添加物の定性試験（タール色素の定性、天然色素の色の変化、合成着色料の同定） 5. 洗浄と中性洗剤（デンブン、タンパク質、油脂、A B S の定性実験） 6. 水道水と河川の水質検査（パッケテスト） 7. 微生物実験（食品、手指付着菌の培養と生菌数の測定）（グラム染色と菌の顕微鏡観察） 8. GC - MSによる野菜の残留農薬の分析 		
教科書 参考書	教科書は授業時に指示。毎時、プリントを配布。		
評価方法	出席状況、授業態度及び実験レポートで評価		
事前準備学習 履修条件等			