

22115 食品学Ⅱ a、b Food Science II		3年次～ 前期 2単位	
担当者	川上 美智子	履修可能学科	F必
		関連資格	教職・管理(F)
サブタイトル	食品の嗜好特性		
授業内容 ・ ねらい	<p>本講義では、食品の二次機能である色・味・香など「おいしさ（嗜好特性）」に関する「呈味成分」、「香氣成分」、「色素成分」の科学と機能性を扱います。また、抗酸化性等のさまざまな機能性を有することで近年注目を集めている辛味と独特の香りをもつ各種香辛料についても概説します。</p> <p>さらに、三大栄養素などの成分の変化や成分間で起こる反応についての理解を深めていきます。</p>		
授業計画	<p>1～3. 色素成分の科学（動物性色素、植物性色素） 4～5. 呈味成分の科学 （甘味、酸味、鹹味、苦味、旨味、渋味、えぐ味、辛味） 6～7. 香氣成分の科学 （動物性香氣、植物性香氣、加熱香氣） 8. 香辛料の科学 9～10. 食品成分間の反応 （アミノカルボニル反応ほか） 11～12. 食品成分の酵素による変化</p> <p>13～14. 加工食品の科学 15. まとめ</p>		
教科書 参考書	<p>教) 『概説食品学』（光生館） その他、プリントを配付します。 参) 『食品学 - 食品成分と機能性 - 』（東京化学同人）</p>		
評価方法	出席状況とテストで評価		
事前準備学習 履修条件等			