

22117 分析化学実験 a、b Analytical Chemistry Laboratory			3 年次～ 前期 1 単位
担当者	飯島 健志	履修可能学科	F 必
		関 連 資 格	管理・食衛(F)
サブタイトル	食品成分の機器分析法を学ぶ		
授業内容 ・ ねらい	1、2 年次で学んだ化学実験の基礎に立って、食品素材を試料とし、機器分析（吸光光度分析、原子吸光分析、蛍光分析、クロマトグラフィー）による食品成分の定量を行う。これらの実験を通じて、正確な操作技術の習得、分析原理の理解およびデータ処理の仕方を学ぶ。		
授業計画	1. 実験講義 2. 過マンガン酸カリウム溶液の吸収曲線の測定 3. 吸光光度分析によるリンの定量 4. 食品の水分活性測定 5. 原子吸光分析によるカルシウム等の定量 6. 蛍光分析によるナトリウム、カリウムの定量 7. 薄層クロマトグラフィー によるアミノ酸の分析 8. ガスクロマトグラフィー によるデータの解析		
教科書 参考書	プリントを配布する。参考書は授業時に随時指示する。		
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		