

22160 卒業研究（演習） f Graduation Study and Seminar			4 年次 通年 4 単位
担当者	川上 美智子	履修可能学科	F
		関 連 資 格	
サブタイトル	[食品]をテーマに卒業研究をまとめる		
授業内容 ・ ねらい	実験、実習、調査などを通し、食物や食生活テーマに未知の分野の研究を行い、卒業研究としてまとめます。以下は昨年度までのテーマです。 1) 香気分析・・・「水抽出緑茶と熱水抽出緑茶の香気組成の違い」「和歌山県釜炒山茶（自生茶）の香気成分」「生分解性ポリ乳酸茶フィルターの特性ーポリエチレン、ナイロン製品との違いー」「豆乳によるニンニク消臭効果」「各種菌の違いによるテンペの香気成分」「烏龍茶の製造条件の違いによる香気」「浸出温度の違いによる烏龍茶、緑茶の香気組成」「小麦粉ルーの香気分析」「ジャガイモの茹で調理と香気」「青葉アルコールエステルの合成実験」 2) その他の食品分析・・・「山芋の蓊酸カルシウムに関する研究」「調理処理の違いによるホウレンソウの蓊酸濃度」「市販野菜ジュースに含まれるカロテンの定量」「輸入野菜のカロテン分析」「ニガウリ、茶のカロテロイドの定量」「塩もみニガウリのビタミンC含量変化」「サツマイモ、芋焼酎残渣のポリフェノール分析」 3) 微生物実験・・・「果実酢の抗菌性実験」「各種ハーブの抗菌力の比較」「茶飲料によるうがいの抗菌効果」「各種テンペの抗酸化能の比較」 4) 調理加工・・・「テンペを使った調理の開発」「オキギス(魚)の調理性」「乾燥芋の商品化研究」「アジと水タコの加工食品ブランド化研究」「シラスの商品化研究」「イモ焼酎残渣の商品化研究」「チャチャルガン葉の抗酸化性」「茶種子の科学特性」「黒豆納豆の加工と特性」 2010年度も新規性のあるテーマで研究を進める予定です。		
授業計画	1. テーマ設定、文献収集、実験・実習準備 2. グループ実験・実習、調査 3. 結果の評価・まとめ、PowerPointによるプレゼンテーション資料の作成 4. 発表		
教科書 参考書	図書館、研究室の雑誌、参考書等を使用します。		
評価方法	出席状況、活動、取り組み態度等を評価します。		
事前準備学習 履修条件等	意欲ある学生の受講を期待します。定員は13名程度。		