

食品プロセス学

2 単位 (必修)

Food Processing

寺尾 純二・教授 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座, 山上 文子・非常勤講師 / 医学部, 板東 紀子・

【授業目的】 人体に必要な栄養素を摂取するためには食品素材を調理・加工するというプロセスを経なければならない。また、食料生産・加工の場から店頭運ばれる流通の過程には貯蔵、保存は欠かせない手段である。食品プロセス学では、そのために必要な理論と操作技術や加工食品の規格・表示制度について学習する。

【授業計画】

1. 調理の意義
2. 食物の嗜好性
3. 調理操作
4. 食品の調理性
5. 献立供食
6. 食品加工の意義
7. 食品加工の原理 (単位操作)
8. 食品保存の原理
9. 食品の加工技術
10. 新規加工食品および特殊用途食品
11. 包装と食品
12. 加工食品の規格と表示制度

【授業コンテンツ】 <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217994>