

Basic Food Science

4 units (compulsory)

Junji Terao · PROFESSOR / COURSE OF BASIC HUMAN NUTRITION, SCHOOL OF NUTRITION, Rintaro Yamanishi · ASSOCIATE PROFESSOR / COURSE OF BASIC HUMAN NUTRITION, SCHOOL OF NUTRITION

Target) 食品は多種多様な栄養素と非栄養素で構成される多成分系である。食品学基礎は栄養学における食品の意義を理解させることを目的とする。そこで、有機化学・生化学・物理化学の視点から食品成分の基本的性質を解説するとともに、食品成分間反応や食品物性について講義する。

Schedule)

1. 食品成分の化学 (I) / 水分
2. 食品成分の化学 (II) / 炭水化物 1
3. 食品成分の化学 (II) / 炭水化物 2
4. 食品成分の化学 (III) / タンパク質 1
5. 食品成分の化学 (III) / タンパク質 2
6. 食品成分の化学 (IV) / 酵素と食品
7. 食品成分の化学 (V) / 脂質 1
8. 食品成分の化学 (V) / 脂質 2
9. 食品成分の化学 (VI) / 酸化反応
10. 食品成分の化学 (VII) / ビタミン
11. 食品成分の化学 (VIII) / ミネラル
12. 食品成分の化学 (IX) / 成分間反応 1
13. 食品成分の化学 (IX) / 成分間反応 2
14. 食品成分表
15. 食品の機能性
16. 食品の物性 1 / コロイド性
17. 食品の物性 2 / 粘性と弾性
18. 食品の物性 3 / テクスチャー
19. 食品の嗜好成分 1 / 総論
20. 食品の嗜好成分 2 / 色
21. 食品の嗜好成分 3 / におい
22. 食品の嗜好成分 4 / 基本味
23. 食品の嗜好成分 5 / その他の味
24. 甘味料・調味料
25. 食品の有害成分 毒素・発がん物質・アレルギー・汚染物質他
26. 食品の官能検査とは
27. 食品の官能検査 / 実施法と分析法
28. 「食品のおいしさ」とは
29. 食品の分類
30. 食品の生産・流通・加工

Textbook) 食品学 I(加藤保子 中山勉編集, 南江堂)

Contents) <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217996>

Contact)

⇒ 寺尾 純二 (088-633-7087 terao@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) 513号室
(Office Hour: 金曜日 18時~19時)