

## General education about food-materials

2 units (selection)

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

**Target** 個々の食品素材の特徴についての知識を得る.

**Outline** 食品素材学では、個々の食品素材の分類、性状、化学成分を中心に講義し、さらに素材の基本的性質を基にした利用法(加工と貯蔵への応用、微生物を利用した発酵食品を含む)について解説する.

**Fundamental Lecture** “**Basic Food Science**”(1.0)

**Relational Lecture** “**Food Processing**”(0.5), “**Practice Food Processing**”(0.5)

**Notice** 正当な理由のない欠席・遅刻は、減点材料として成績の算出に加味される.

ビデオ教材の視聴においては、内容に関するレポートの提出を課す.

**Goal** 個々の食品素材の特徴を理解し、献立の作成等への活用を目指す.

**Schedule**

1. 穀類総論
2. 穀類各論
3. いも類
4. 豆類
5. 種実類
6. 野菜類総論
7. 野菜類各論 および 果実類
8. 藻類 および きのこと類
9. 食肉類
10. 牛乳
11. 卵
12. 魚介類
13. 油脂性食品
14. 微生物利用食品
15. バイオ食品

**Contents** > <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217999>

**Contact**

⇒ 山西 倫太郎 E-mail: rintaro@nutr.med.tokushima-u.ac.jp, Tel: 088-633-93  
66 307号室 (Office Hour: 水曜日 16時~ 17時)