

食品素材学

2 単位 (選択)

General education about food-materials

山西 倫太郎・准教授 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座

【授業目的】 個々の食品素材の特徴についての知識を得る。

【授業概要】 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。

【先行科目】 『食品学基礎』 (1.0)

【関連科目】 『食品プロセス学』 (0.5), 『食品プロセス学実習』 (0.5)

【履修上の注意】 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。

【到達目標】 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。

【授業計画】

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

【授業コンテンツ】 <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217999>

【連絡先】

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