

食品安全科学特論

2 units (selection) 1st-year(1st semester)

Kumio Yokoigawa · PROFESSOR / ENVIRONMENTAL SYMBIOSIS STUDIES, REGIONAL SCIENCES, Kaori Kanemaru · ASSOCIATE PROFESSOR / ENVIRONMENTAL SYMBIOSIS STUDIES, REGIONAL SCIENCES

Target) 食品の安全性を、有害微生物、食品添加物、残留農薬等のさまざまな視点から理解し、今後の食品の安全対策を考察する能力を身につける。

⇒ Kanemaru (+81-88-656-7268, kanemaru@ias.tokushima-u.ac.jp) MAIL

Outline) (横井川久己男/8回) 食品が媒介する感染症について、有害微生物の特徴を、微生物学、生化学、分子生物学、食品学等の広範な見地から解説する。また食品の安全性を高めるための有害微生物の殺菌法や弱毒化法を解説し、現状と今後の展望を考察させる。(金丸芳/7回) 食品の定義と安全性、食品衛生を概説する。食品の変質と防止、食品添加物、食品汚染などを解説する。食品の加工保蔵や食品に関わる法律についても解説する。そして、食品の本質や現状を知り、今後の食品の安全対策を考察する。

Goal) 食品の安全性を、有害微生物、食品添加物、残留農薬等のさまざまな視点から理解し、今後の食品の安全対策を考察する能力を身につける。

Schedule)

1. 有害微生物の全般を概説する (横井川)
2. 有害微生物の細菌学的特徴を解説する (横井川)
3. 有害微生物の殺菌法を解説する (横井川)
4. 有害微生物の食品中での挙動を解説する (横井川)
5. 有害微生物による感染症を解説する (横井川)
6. 有害微生物の弱毒化法を解説する (横井川)
7. 有害微生物の迅速検出法を解説する (横井川)
8. 有害微生物による食中毒の現状と対策を解説する (横井川)
9. 食品の定義 (金丸)
10. 食品の安全性 (金丸)
11. 食品の変質と防止 (金丸)
12. 食品の加工と貯蔵 (金丸)
13. 食品添加物 (金丸)
14. 食品汚染 (金丸)
15. 食品に関わる法律 (金丸)

Evaluation Criteria) 出席 (50%), レポート (50%)

Textbook) なし、適宜プリントを配布する

Reference) なし

Contents) <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=218056>

Contact)

⇒ Yokoigawa (3221, +81-88-656-7267, yokoigaw@ias.tokushima-u.ac.jp) MAIL