

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科		
科目名称 [英語名称]	食品学実験Ⅱ [Experiments in Food ScienceⅡ]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	
科目コード	292200	授業形態	実験	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	中瀬 昌之			学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP2(2)		
授業概要	食品学などの講義で得た知見をより一層深く理解するために、基本的分析操作を通して、食品中の化学成分の性状を把握することを目的とする。身の回りの食品を対象に、分析試料を調製し、水分・灰分・脂質・タンパク質・炭水化物などを定量するとともに、各食品成分の化学的性質を定性分析を通じて確認する。						
関連する科目	履修前に「食品学Ⅰ」、「食品学Ⅱ」を受講しておくことが望ましい。						
授業の進め方と方法	班分けをした上で実験を実施する。実験中に気づいた点も含め実験ノートに記録しておくこと。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験準備および受講上の注意 2. 実験準備および受講上の注意 3. 食品の分析1(水分・灰分) 4. 食品の分析1(水分・灰分) 5. 食品の分析2(リン) 6. 食品の分析2(リン) 7. 食品の分析3(鉄) 8. 食品の分析3(鉄) 9. 食品の分析4(脂質) 10. 食品の分析4(脂質) 11. 食品の分析5(タンパク質) 12. 食品の分析5(タンパク質) 13. 食品の分析6(タンパク質) 14. 食品の分析6(タンパク質) 15. 食品の分析7(グリコーゲン) 16. 食品の分析7(グリコーゲン) 17. 食品の分析8(グリコーゲン) 18. 食品の分析8(グリコーゲン) 19. 非酵素的褐変反応 20. 非酵素的褐変反応 21. 酵素的褐変反応 22. 酵素的褐変反応 23. デンプンの分離 24. デンプンの分離 25. デンプンの糊化とヨウ素デンプン反応 26. デンプンの糊化とヨウ素デンプン反応 27. デンプンの加水分解 28. デンプンの加水分解 29. 食品中の特定原材料の検出 30. 食品中の特定原材料の検出 						
授業の到達目標	食品分析の原理と操作を習得することを目標とする。						
授業時間外の学修	実験書をあらかじめ熟読しておくこと。 レポート作成時には必要に応じて参考書等の資料も参考にしながら、内容の濃いレポートを作成すること。						
課題に対する フィードバック	実験ノートを毎回授業前にチェックする。レポートは評価後、授業中に改善点などについて解説する。			評価方法	レポートおよび実験の取り組み態度により評価する。		
テキスト	食品科学実験書(2018) 中瀬著						
参考書	七訂 食品成分表2016(女子栄養大学出版社)						
備考	白衣及び上靴を毎回持参すること。						