

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	食品の官能評価・鑑別論						授業形態	講義	
科目コード	296600	単位数	2単位	配当学年	2年	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	柚木崎 千鶴子								
授業概要	<p>官能評価は製造現場において、原料あるいは製品の品質検査から商品開発の段階まで広く活用される手法である。食品の官能評価法について、様々な試験法があり、各々がこれまでの経験から裏打ちされた技法であることを実際に官能試験を行って体験しながら、その価値を実感できる講義内容とする。特に県食品開発センター勤務時代に関わった「おいしさ・リサーチラボ」での経験を活かし、テキストではほとんど説明されていない「記述式官能評価法」についても実習を含めた講義を行う。</p> <p>さらに、「食品の鑑別」の項目においては、身近な加工食品の表示を確認しながら特徴を紹介し、さらに関連する県内企業の紹介も行いながら県内食品製造業者の周知を図る。</p>								
関連する科目	<p>事前に食品学Ⅰ・Ⅱ、食品分析学、発酵食品学等を、また食品製造学、食品機能学を同時期に、更に、履修後は食品品質管理論、栄養学Ⅰ・Ⅱを履修し知識・経験を一層深めることを推奨する。</p>								
授業の進め方と方法	<p>教科書をとパワーポイントを主体にした授業を実施する。</p> <p>また、毎回の授業始めにミニテストを実施し、復習状況を確認することで、知識の定着を図る。</p> <p>官能評価自体、自分で感じ取ったところを如何に表現するかといった感覚に関するものだけに、具体的な資料を提供しながら纏め上げる上で必須となる統計処理の重要性を理解できるように進める。</p> <p>また「食品の鑑別」の項目では、テキストには掲載されていない様々な食品の画像を用いて説明を行い知識の定着を図る。さらに加工食品に関しては、身近な食品の表示を事前に集めてもらい、日常的に表示を見る習慣を身につける。</p> <p>授業の中で随時、学生に質問をする対話型の授業を行う。</p>								
授業計画【第1回】	1. 食品品質の概要、官能評価の概要								
授業計画【第2回】	2. 官能評価の基本								
授業計画【第3回】	3. 官能評価の実施法								
授業計画【第4回】	4. 官能評価実習 ①比較法								
授業計画【第5回】	5. 官能評価実習 ②記述法								
授業計画【第6回】	6. 化学的評価法								
授業計画【第7回】	7. 物理的評価法								
授業計画【第8回】	8. 食品の鑑別 ①穀類、イモ類								
授業計画【第9回】	9. 食品の鑑別 ②豆類、種実類、野菜類								
授業計画【第10回】	10. 食品の鑑別 ③果実類、海藻類								
授業計画【第11回】	11. 食品の鑑別 ④魚介類、肉類								

授業計画【第12回】	1 2. 食品の鑑別 ⑤卵、乳、油脂
授業計画【第13回】	1 3. 食品の鑑別 ⑥菓子類、嗜好飲料
授業計画【第14回】	1 4. 食品の鑑別 ⑦酒類、醸造食品
授業計画【第15回】	1 5. 食品の鑑別 ⑧調味料、香辛料、インスタント食品、冷凍食品
授業の到達目標	食品の官能評価について知り、実習を通して手法を説明できるようになることを目的とする。 また、食品の鑑別に関しては、広く事例を学び、フードスペシャリストにとって必要な知識として実生活に生かせるようになることを目的とする。
学位授与の方針(DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)
授業時間外の学修【予習】	指定した教科書を事前に熟読し、次回の講義内容を把握する(30分程度)
授業時間外の学修【復習】	授業の開始時に前回の授業内容に関連する小テストを実施します。復習をして次回の授業を受講してください(1時間程度)
課題に対するフィードバック	ミニテストは、前回の講義の内容について、授業の始めに行うが、指名方式で回答を求め、その場でフィードバックを行う。 定期試験については、試験終了後に学生に対して解答案を配付する。
評価方法・基準	定期試験 100点
テキスト	三訂食品の官能評価・鑑別演習(日本フードスペシャリスト協会編)
参考書	使用しない
備考	宮崎県庁に38年間勤務するうち26年間に食品開発センターで研究及び企業の技術支援に従事。研究は主に県産農産物の機能性評価に関わってきた。企業支援では小規模事業者や農産加工グループから中小企業まで幅広く食品加工技術を指導してきた経験があり、県内食品製造業の実情にも詳しく、現場目線での教育を行うことができる。代表的な支援事例としては、(株)デイリーマームの「ゴボチ」開発、今金屋の「やみつき梨だれ」開発、(株)なな葉コーポレーションのブルーベリー葉の機能性を生かした「ベリーフ」開発、宮崎県干したくあん・漬物研究会立ち上げ等多数。 また、2017年度に宮崎県食品開発センター内にオープンした「おいしさ・リサーチラボ」は、全国でも珍しい官能評価に特化した施設である。「おいしさ・リサーチラボ」は、官能評価を精度高く実施するための最適環境を整えた施設で、さらに専門の官能評価パネリストを育成し、食品の特徴を網羅的に調べ数値化できるQDA(Quantitative descriptive analysis)法と言われる手法で評価を行っている。本施設の運用にも関わっており官能評価の実務経験は豊富である。