

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2025年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	研究科食品学専攻					
科目名称	食品加工学特論Ⅱ				授業形態	講義				
科目コード	690100	単位数	2単位	配当学年	1	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング		
担当教員名	矢野原 泰士								ICT活用	○
授業概要	本授業の目的は、食品の主要成分であるタンパク質や脂質についての食品加工における基本特性について理解することです【基礎的知識の習得】。食品の加工では、その加工過程を通じ、食品素材に対して、消費者のニーズにかなった付加価値を付与する必要があります。例えば、保存性や美味しさの向上、安全性・栄養性・機能性の付与などが挙げられます。また、最近では食品ロスの削減なども求められるようになってきています。 本授業では、主に、最新加工技術に関する論文を調べて、新たな加工食品創造について検討します【専門力の育成】。									
関連する科目	事前に「調理学」、「調理学実習」、「食品の官能評価・識別論」、「HACCPシステム学」を受講しておくことが望まれます。									
授業の進め方 と方法	本授業を通じて、各々の食品の加工技術、加工特性、安全性、保存性、機能性等についての理解を深めます【基礎的知識の習得】。5回から12回の授業では、受講生が事前に調査した文献の内容について、発表します【専門力の育成】。									
授業計画	1回 序論：食品加工の意義（ガイダンス） 2～3回 食品の消費と流通について 食品の流通などについて学びます。 4回 食品ロスの削減について 食品ロスの現状などについて学びます。 5～6回 文献購読（食品のおいしさについて） 文献を調べて、その内容について学びます。 7～8回 文献購読（農産物加工） 文献を調べて、その内容について学びます。 9～10回 文献購読（畜産物加工） 文献を調べて、その内容について学びます。 11～12回 文献購読（水産物加工） 文献を調べて、その内容について学びます。 13回 食品のニオイ（香り）の測定法 食品の分析方法について学びます。 14回 食品の味の測定法 食品の分析方法について学びます。 15回 食品の物性などの測定法 食品の分析方法について学びます。									
授業の到達目標	1. 食品加工に用いられる各種素材の特性や活用方法について、科学的に理解する【基礎的知識の習得】。 2. 加工食品の製造方法等について理解する【専門力の育成】。									
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・技能と教養-(1)食・緑」の専門分野における高度な知識・技能									
授業時間外学習【予習】	授業計画内容に関する文献を収集して予習をしてください。									

授業時間外学習【復習】	本授業を受講するにあたり、「食品加工学」等を中心とする専門科目の復習をしておいてください。
課題に対するフィードバック	レポートは、評価後に、ポイントについて説明をします。
評価方法・基準	以下の項目に基づいて評価します。 1) 学習意欲 50点 2) レポート 50点
テキスト	使用せず
参考書	関連分野の学術論文等を使用
備考	