

科目名	食品学実験（栄養士必修：NR・SA 必修）		
授業形態	実験	学年	1
開講時期	2022 年度 後期	単位数	1
担当教員	武井 利之、阿部 桂子		
内容および計画	食品と環境との係わりを理解するため放射性物質測定を実施する。また、水分・灰分・食塩・たんぱく質の定量及び糖の定性を実施し、食品成分の特性や定量値について理解を深めるとともに操作技術の向上をはかる。		
1	概要説明（講義内容を復習しノートに整理すること）		
2	放射性物質の測定 1（実験実施内容を復習しノートに整理し、レポートを記述すること）		
3	放射性物質の測定 2（実験実施内容を復習しノートに整理し、レポートを記述すること）		
4	水分・灰分の定量 1（実験実施内容を復習しノートに整理し、レポートを記述すること）		
5	水分・灰分の定量 2（実験実施内容を復習しノートに整理し、レポートを記述すること）		
6	実験レポートの作成 1（講義内容を復習しノートに整理すること）		
7	食塩の定量 1（実施内容を復習しノートに整理し、レポートを記述すること）		
8	食塩の定量 2（実験実施内容を復習しノートに整理し、レポートを記述すること）		
9	糖の定性 1（実験実施内容を復習しノートに整理し、レポートを記述すること）		
10	糖の定性 2（実験実施内容を復習しノートに整理し、レポートを記述すること）		
11	たんぱく質の定量 1（実験実施内容を復習しノートに整理し、ノートに整理すること）		
12	たんぱく質の定量 2（実験実施内容を復習しノートに整理し、ノートに整理すること）		
13	たんぱく質の定量 3・アミノ酸の定性（実験実施内容を復習しノートに整理し、レポートを記述すること）		
14	たんぱく質の定量とアミノ酸の定性のまとめ（実験実施内容を復習しノートに整理し、レポートを記述すること）		
15	放射性物質の測定 3（講義内容を復習しノートに整理すること）		
教科書			
	タイトル	著者名	出版社
			ISBN
			発行年
実験ごとに資料を配布する。			
参考書	日本食品成分表		
成績評価			
	評価方法		割合(%)
	レポート等提出物		40
	出席		60
実験の原理、操作過程、計算式を理解のうえ実施すること。グループ実験に積極的に係わり、協力し合うこと。			
学習到達目標	1、学生が自然放射線と食品中の放射性物質について理解し説明できる。 2、学生が実験器具を正確に操作したうえで、食品の放射性物質、水分、灰分、食塩、たんぱく質を定性及び定量し、結果を考察し、レポートにまとめることができる。		

	3, 学生が定量実験で得られた結果と食品成分表とを比較して考察しレポートに記述することができる。
先修条件	
実務経験	
その他	食品に含まれる放射性物質と主な食品成分を正確に測ってみましょう。