

科目名	食品加工貯蔵学 (FS 必修)				
授業形態	講義	学年	2		
開講時期	2022 年度 後期	単位数	2		
担当教員	真鍋 久、阿部 桂子				
内容および計画	「食品加工の原理」、「食品材料と加工食品」、「食品貯蔵・流通技術」を体系的に学習する。				
1	食品加工の原理：食品加工の意義物理的作用による加工法				
2	食品加工の原理：化学的作用による加工法生物的作用による加工法				
3	穀類と加工食品				
4	イモおよびデンプン類と加工食品				
5	豆類・種実類と加工食品				
6	野菜・果実類・キノコ類と加工食品				
7	水産食品と加工食品				
8	肉類				
9	卵類および乳類				
10	油脂類と加工食品				
11	調味料と加工食品				
12	調理加工食品類・菓子類				
13	嗜好飲料類				
14	食品貯蔵・流通技術：品質保持技術検査技術汚染防止技術				
15	食品貯蔵・流通技術：個別食品の貯蔵・流通技術				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	食物学 II	(公社)日本フードスペ シャリスト協会編	建帛社	9784767906034	2017
	食物学 I	(公社)日本フードスペ シャリスト協会編	建帛社	9784767906027	2017
参考書	「コンパクト食品学総論・各論」青木 正・齋藤文也 編著 (朝倉書店)				
成績評価					
	評価方法				割合(%)
	出席状態				30
	レポート・演習問題				70
学習到達目標	「食品加工の原理」、「食品材料と加工食品」、「食品貯蔵・流通技術」に関する基本事項を身につける。				
先修条件					
実務経験					
その他					

