

科目名	食品の官能評価演習（FS 必修）				
授業形態	演習	学年	2		
開講時期	2023 年度 前期	単位数	1		
担当教員	眞鍋 久、水尾 和雅				
内容および計画	食品の官能評価とは、味覚、嗅覚、視覚、触覚、聴覚といった人間の五感を活用して食品の価値判断をくだすことである。ヒトによる評価を基準にして「好ましき」が判断されるので、検査方法は信憑性の高いものでなければならない。本授業では、様々な演習をとおして官能評価の基本事項を学ぶ。				
1	以下の順序で官能評価の概要を解説する。 食品の品質とは 1 食品の特性 2 食品の品質 官能評価の概要 1 官能評価とは 2 官能評価の目的と意義 3 官能評価の問題点 官能検査の基本と実施法 1 パネルの構成 2 テストの管理 3 手法の選択				
2	以下の順序でテストおよび演習を行う。 五味識別 5 味の識別テスト 演習 1 2 点識別試験法 演習 2 2 点嗜好試験法				
3	演習 3（教科書 13 ページ）を実施することにより、3 点識別試験法を学ぶ。				
4	演習 4（教科書 18 ページ）を実施しながら、スピアマンの順位相関係数について学ぶ。				
5	演習 5（教科書 19 ページ）を実施しながら、演習 5 Newell & MacFarlane の検定表を用いる検定について学ぶ。				
6	演習 6（教科書 21 ページ）を実施しながら、ケンドールの一致性の係数について学ぶ。				
7	演習 7（教科書 23 ページ）を実施しながら評点法の概要を把握するほか、SD 法の概要について学ぶ。				
8	化学的評価法 食品成分と品質 ①水分と保存と成分				
9	化学的評価法 食品成分と品質 ②食品の外観と成分				
10	化学的評価法 化学的品質評価 ①糖度と酸度				
11	化学的評価法 化学的品質評価 ②魚の鮮度				
12	化学的評価法 化学的品質評価 ③油脂 ④新しい評価法				
13	物理的評価法 食品の状態 ①食品と分散系 ②分散系の分類 レオロジーとテクスチャー ①レオロジーと食品レオロジー ②テクスチャー				
14	物理的評価法 物理的性質の評価方法 ①レオロジーの評価方法 ②破断特性、テクスチャーの評価方法 ③テクスチャーと咀嚼、嚥下 色の評価方法 非破壊検査法				
15	「まとめ」および「重要事項のふりかえり」				
教科書					
タイトル		著者名	出版社	ISBN	発行年
『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	建帛社	9784767905068	2020

参考書	1 年時に使用した食品学の教科書			
成績評価				
評価方法				割合(%)
レポート				40
演習問題				40
授業への意欲				20
学習到達目標	食品の品質を官能検査、化学的評価および物理的評価の観点に立って判断できるようになるための知識を得ることが、学習到達目標である。 フードスペシャリスト認定試験では、「食品の官能評価・鑑別論」分野のなかで関連問題が出題されるので、本授業の内容をきちんと把握しておくことが大切になる。			
先修条件				
実務経験				
その他	教科書の内容を補足すべく、パワーポイントファイルおよびプリント資料を提供する。			