



|                       |  |
|-----------------------|--|
| 第 2 回                 | テーマ：食品の表示と規格基準、食品の保存と加工（健康や栄養に関する表示の制度、食品の特定・品質、食品の保存法、食品加工の方法）  |
| 第 3 回                 | テーマ：食品の保存と加工、食品流通・保存と栄養（食品加工の方法、生産条件と栄養、食品流通の戦略、保存による栄養成分の変化とその制御、環境条件による食品・栄養成分変化）  |
| 第 4 回                 | テーマ：食品流通・保存と栄養、器具と容器包装（各種食品の保存上の特徴、容器の材料・形態、包装による食品・栄養成分の変化、包装による品質変化、素材による環境汚染）   |
| 第 5 回                 | テーマ：食品の加工と栄養・加工食品とその利用、植物性食品の栄養と加工（食品加工にともなう食品・栄養成分の変化、食品成分間反応）  |
| 第 6 回                 | テーマ：植物性食品の栄養と加工（穀類、いも類、豆類、種実類）   |
| 第 7 回                 | テーマ：植物性食品の栄養と加工（野菜類、きのこ類、果実類、藻類）、動物性食品の栄養と加工（肉類）   |
| 第 8 回                 | テーマ：動物性食品の栄養と加工（魚介類、乳類、卵類）   |
| 第 9 回                 | テーマ：油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料の栄養と加工（食用油脂、甘味料、調味料）  |
| 第 10 回                | テーマ：油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料の栄養と加工（調味料、香辛料、嗜好飲料）  |
| 第 11 回                | テーマ：その他の食品の栄養と加工（微生物利用食品（アルコール飲料、発酵調味料））   |
| 第 12 回                | テーマ：その他の食品の栄養と加工（微生物利用食品（発酵調味料、その他の微生物利用食品））   |
| 第 13 回                | テーマ：その他の食品の栄養と加工（調理済み食品、冷凍食品、チルド食品、レトルト食品）   |
| 第 14 回                | テーマ：食品の機能性成分と生理機能（血圧上昇抑制機能、脂質代謝関連機能）   |
| 第 15 回                | テーマ：食品の機能性成分と生理機能（酵素阻害機能、ミネラル吸収促進機能）、総括  |
| テキスト                  | <p>1. 改訂第 2 版 「食べ物と健康 食品の加工」 太田英明、白土秀樹、古庄 律 編集 南江堂</p> <p>2. 配布プリント （授業中に配布）</p>   |
| 参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介 | <p>N ブックス改訂 「食品機能学（第 3 版）」 青柳康夫 編著 建帛社</p> <p>N ブックス四訂 「食品加工学」 宮尾茂雄、北野悟 編著 建帛社</p> <p>クエスチョンバンク管理栄養士国家試験問題解説 メディックメディア</p> <p>レビューブック管理栄養士 メディックメディア</p>   |
| 課題に対するフィードバックの方法      | <p>小テストは、採点後に返却する。</p> <p>小テストの内容については、授業中に説明する。</p>   |
| 学生へのメッセージ・コメント        | <p>生化学 1、生化学 2、基礎栄養学 1、基礎栄養学 2、食品学 1、食品学 2、食品衛生学、調理学などに関連がある科目なので、それらの科目も理解しておくことが望ましい。</p> <p>食品の加工技術や機能性に興味や関心を持ち、積極的に講義に参加してください。また、以下のことをお願いします。</p> <p>1. 疑問点があれば、自ら図書館で調べたり、担当教員に質問する。</p> <p>2. 関連する管理栄養士国家試験問題（過去問題や問題集）を解いて理解する。</p> <p>3 雑誌、ニュースやインターネット等を利用して、食品加工や食品機能性に関する最新の情報・知識を積極的に得る。。</p> |