

第 1 回	<p>テーマ：美味しさをはかる（導入）（森田 洋）</p> <p>・美味しさを決める要因とは何か？美味しさをはかることはできるのか？本講義の概要について説明する。</p>
第 2 回	<p>テーマ：官能評価の概要（森田 洋）</p> <p>・官能評価法について概説し、その目的と意義・問題点について解説を行う。</p>
第 3 回	<p>テーマ：官能試験の基本と実施法（森田 洋）</p> <p>・官能試験を正確に実施するための諸条件について解説する。</p>
第 4 回	<p>テーマ：官能試験手法（1） 2 点比較法（森田 洋）</p> <p>・1・2 点比較法と 2 点識別試験法、2 点嗜好試験法について解説する。</p>
第 5 回	<p>テーマ：官能試験手法（2） 3 点比較法（森田 洋）</p> <p>・3 点識別試験法について解説する。</p>
第 6 回	<p>テーマ：官能試験手法（3） 順位法（森田 洋）</p> <p>・スピアマンの順位相関係数や Newell&MacFarlane の検定表を用いる検定、ケンドールの一致性の係数などについて解説する。</p>
第 7 回	<p>テーマ：官能試験手法（4） 評点法・記述法（森田 洋）</p> <p>・一元配置法及び二元配置法、SD 法について解説する。</p>
第 8 回	<p>テーマ：官能試験のまとめ（森田 洋）</p> <p>・官能検査の適用分野とその手法についてまとめを行い、演習を行う。</p>
第 9 回	<p>テーマ：化学的評価法（1）食品の水分と品質（森田 洋）</p> <p>・食品中の水の状態と品質（保存性など）の関係について解説する。</p>
第 10 回	<p>テーマ：化学的評価法（2）食品の色と品質（森田 洋）</p> <p>・クロロフィル色素、ヘム色素、カロテノイド色素、フラボノイド色素と食品の品質とのかかわりについて解説する。</p>
第 11 回	<p>テーマ：化学的評価法（3）食品の味成分と品質（森田 洋）</p> <p>・甘味、酸味、塩味、苦味、うま味成分と食品の品質とのかかわりについて解説する。</p>
第 12 回	<p>テーマ：化学的評価法（4）食品の香り成分と品質（森田 洋）</p> <p>・食品の香り成分と品質とのかかわりについて解説する。</p>
第 13 回	<p>テーマ：化学的評価法（5）食品の反応と品質（森田 洋）</p> <p>・酵素的褐変、非酵素的褐変、油脂の酸化と食品の品質とのかかわりについて解説する。</p>
第 14 回	<p>テーマ：食品のレオロジーと評価法（森田 洋）</p> <p>・食品の物理的性質を示すレオロジー（ニュートン流体、非ニュートン流体など）とその評価法について解説する。</p>
第 15 回	<p>テーマ：食品のテクスチャーと評価法（森田 洋）</p> <p>・食品の物理的性質を示すテクスチャー（かたさ、凝集性、咀嚼性、付着性など）とその評価法について解説する。</p>
第 16 回	<p>テーマ：個別食品の鑑別（1） 米・麦類（森田 洋）</p> <p>・米や麦類とその加工品の特徴と鑑別について解説する。</p>
第 17 回	<p>テーマ：個別食品の鑑別（2） トウモロコシ・雑穀類（森田 洋）</p> <p>・トウモロコシや雑穀類とその加工品の特徴と鑑別について解説する。</p>
第 18 回	<p>テーマ：個別食品の鑑別（3） イモ類・豆類（森田 洋）</p> <p>・イモ類や豆類とその加工品の特徴と鑑別について解説する。</p>

第 19 回	テーマ：個別食品の鑑別（4） 種実類・キノコ類・海藻類（森田 洋） ・種実類やキノコ類、海藻類とその加工品の特徴と鑑別について解説する。
第 20 回	テーマ：個別食品の鑑別（5） 野菜類（森田 洋） ・野菜類の特徴と鑑別について解説する。
第 21 回	テーマ：個別食品の鑑別（6） 果実類（森田 洋） ・果実類とその加工品の特徴と鑑別について解説する。
第 22 回	テーマ：個別食品の鑑別（7） 魚介類（森田 洋） ・魚介類とその加工品の特徴と鑑別について解説する。
第 23 回	テーマ：個別食品の鑑別（8） 肉類（森田 洋） ・肉類とその加工品の特徴と鑑別について解説する。
第 24 回	テーマ：個別食品の鑑別（9） 卵とその加工品（森田 洋） ・卵とその加工品の特徴と鑑別について解説する。
第 25 回	テーマ：個別食品の鑑別（10） 乳と乳製品（森田 洋） ・乳や乳製品の特徴と鑑別について解説する。
第 26 回	テーマ：個別食品の鑑別（11） 発酵食品・機能性食品（森田 洋） ・発酵食品や機能性食品の特徴と鑑別について解説する。
第 27 回	テーマ：個別食品の鑑別（12） 酒類（森田 洋） ・酒類の特徴と鑑別について解説する。
第 28 回	テーマ：個別食品の鑑別（13） 茶類（森田 洋） ・茶類の特徴と鑑別について解説する。
第 29 回	テーマ：個別食品の鑑別（14） その他の食品（森田 洋） ・菓子類や飲料類などその他の食品の特徴と鑑別について解説する。
第 30 回	テーマ：まとめ（森田 洋） ・第 1 回から第 29 回まで取り扱った内容から重点項目について解説し、演習を行う。
テキスト	日本フードスペシャリスト協会編、四訂 食品の官能評価・鑑別演習（建帛社）
参考図書・ 教材／デー タベース・ 雑誌等の紹 介	参考教材：適宜、プリントを配布する。
課題に対す るフィード バックの方 法	課題内容については、授業の中で指示する。
学生へのメ ッセージ・ コメント	食品の「美味しさ」をはかる上で重要な人間の五感は一朝一夕では形成されない。普段から皆さんが口にしているものについて、その「美味しさ」の要因を探求する積極性が求められる。食品を考える上で「美味しさ」は全てにとって原点となる。その美味しさを評価・鑑別する手法は他で履修する科目と関連している部分が多い。テキストだけでなく、他の履修科目で使用したテキスト等を用いて復習することにより理解をさらに深めてほしい。

