

第 1 回	テーマ：オリエンテーション 実験上の諸注意、濃度計算、器具の取り扱いについて説明する。
第 2 回	テーマ：試薬と標準溶液の調製 中和滴定に使用する試薬および標準溶液の調製
第 3 回	テーマ：中和滴定にによる分析 中和滴定による塩酸濃度の算定
第 4 回	テーマ：吸光分析 吸光分析による着色料の定量 (吸光分析の原理や比色計の使い方について学ぶ)
第 5 回	テーマ：アミノ酸、ペプチドの実験 アミノ酸やペプチドに関する定性実験を行い、アミノ酸やペプチドの特性について学ぶ。
第 6 回	テーマ：タンパク質に関する実験 食品中のタンパク質に関する定性実験を行い、タンパク質の構造や性質について学ぶ。
第 7 回	テーマ：糖質に関する実験と準備 糖類の構造と性質や定性反応について学ぶ。実験に使用する試薬を調製する。
第 8 回	テーマ：糖の定性反応 代表的な糖類を用いた定性実験をおこない、糖質の性質について学ぶ
第 9 回	テーマ：デンプンに関する実験 食品試料からのデンプン分離し、デンプンの構造や性質について学ぶ
第 10 回	テーマ：脂質に関する実験 脂質の性質に関する実験や脂質の化学的特数であるヨウ素価を測定し、脂質の特性について学ぶ。
第 11 回	テーマ：鉄の定量 オルトフェナントロリン比色法による鉄の定量をおこない、鉄の性質について学ぶ
第 12 回	テーマ：練習問題と食品の色素に関する実験の準備 濃度の練習問題を解説し、濃度計算について理解する。また、食品の色素・褐変の実験に使用する試薬を調製する。
第 13 回	テーマ：食品の色素・褐変に関する実験 食品の色素、褐変反応に関する実験を通して、それらの種類やその特性について学ぶ。
第 14 回	テーマ：ビタミン B2 の変化 牛乳中のビタミン B2 に関する実験を行い、ビタミン B2 の性質について学ぶ
第 15 回	テーマ：まとめ レポートの振り返りならびに筆記試験を行い、理解度を確認する。
テキスト	「食品学実験」(講談社)
参考図書・ 教材／データ ベース・ 雑誌等の紹介	「新食品分析ハンドブック」 建帛社 「日本食品成分表(八訂) 2024」 「衛生試験法・注解 2020」日本薬学会編(金原出版) 「基礎からの食品・栄養学実験」(建帛社)
課題に対する フィード バックの方法	レポートは確認後、コメントまたはチェックを入れて返却し、授業内で説明を行う

学生へのメッセージ・コメント	化学・生物に関する基礎的な知識、「食品学Ⅰ」に関する知識 食品学実験では、身近な食品を対象として成分の含有量を調べます。身近に存在する食品に興味を持ち、実験の関連項目について図書館やインターネット等を通じて自ら調べる姿勢を大切にしてください。 実験は、白衣、実験靴を着用し、髪の毛が長い場合は必ず結んで出席する。また、4～5名の班単位で行うため、他人任せにせず積極的に取り組み、安全面には十分に留意するよう心掛けてください。
----------------	---

