

第 4 回	テーマ：化学分析実験（２） 食品添加物 着色料（酸性タール色素）の同定 （試料調製）
第 5 回	テーマ：化学分析実験（２） 食品添加物 着色料（酸性タール色素）の同定 （定性分析、データ解析）
第 6 回	テーマ：化学分析実験（３） 油脂の酸価分析 （試料調製、定量分析） 化学分析実験のまとめ
第 7 回	テーマ：食品衛生学実験の内容説明および実験準備 ② 【微生物学実験の説明、無菌操作】
第 8 回	テーマ：微生物学実験（１） 微生物の形態観察（培養所見、顕微鏡観察（グラム染色法））
第 9 回	テーマ：微生物学実験（２） 微生物の菌数測定 （寒天培地を用いた生菌数測定）
第 10 回	テーマ：微生物学実験（３） 食品保存料の抗菌活性評価 （寒天培地を用いたナイシンのバイオアッセイ法）
第 11 回	テーマ：微生物実験（３）食品保存料の抗菌活性評価 （ナイシンの力価の評価） 微生物学実験のまとめ 食品衛生学実験の内容説明および実験準備 ③ 【衛生管理手法実験の内容説明】
第 12 回	テーマ：衛生管理手法実験（１） スタンプ培地法および ATP 測定装置を用いた手指の洗浄度検査
第 13 回	テーマ：衛生管理手法実験（２） 台所用スポンジを用いた洗剤、陽イオン界面活性剤、次亜塩素酸の殺菌効果の比較
第 14 回	テーマ：衛生管理手法実験（３） まな板を用いた熱水の殺菌効果、寒天培地を用いた空中落下菌測定、マスターテーブル法の理解
第 15 回	テーマ：衛生管理手法実験のまとめ、総括
テキスト	食品衛生学実験書を配布する。
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	N ブックス 食品衛生学実験 後藤政幸 編著 建帛社 改訂 食品衛生学実験 細貝祐太郎 監修 恒星社厚生閣 改訂新版 健康と食の安全性を考えた食品衛生学実験 増田修一 編 アイ・ケイコーポレーション ビジュアル版 食品衛生検査法 一般財団法人日本食品分析センター 編著 中央法規 乳酸菌とビフィズス菌のサイエンス 日本乳酸菌学会 編著 京都大学出版会
課題に対するフィードバックの方法	レポート中の計算方法や課題について授業時に解説する。
学生へのメッセージ・コメント	食品学実験や生化学実習で学んだ分析化学や生化学の実験技術や知識、基礎化学計算が必要なため、それらを復習しておくことがのぞましい。また、微生物学実験では微生物の基本的な知識が必要なため、高校レベルの生物学（微生物）を復習しておくことがのぞましい。 以下のことをお願いします。 １．食品衛生学の講義で学んだ知識を復習しながら実験に臨むこと。 ２．班単位の実験になりますが、各自が積極的に実験に参加すること。 ３．レポート作成はタイムリーに行うこと。 ４．疑問点があれば、自ら図書館で調べたり、班のメンバーでディスカッションをしたり、担当教員に質問すること。

2025 年度 授業コード：23103000

	5. 雑誌、ニュースやインターネット等を利用して、食品衛生検査技術に関する情報・知識（最新を含む）を積極的に得ること。
--	---

