

食品学総論	1年後期	2単位	必修	高木 勝広
[関連する資格・履修制限等]：管理栄養士, 栄養士, 食品衛生, 栄養 1 種				

【講義の目的・到達目標・概要】

食物を構成する食品には、タンパク質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンなど生きていくために必要な成分が含まれています。各成分の基本的性質や加熱、光などによる成分の変化および、それぞれの化学構造、理化学的性質などを学びます。さらに食品と関連のある色、味、香りなど、食品を総合的に理解することにより、将来栄養士に就く者としての幅広い知識を養います。

【講義の進め方・講義の形態】

教科書を中心に教室での講義を行います。パワーポイントやビデオテープ等の視聴覚教材も利用します。

【成績評価の仕方】

小テスト：20% 定期試験：80%
等で評価します。

【テキスト】

「Nブックス 食品学 第2版」菅原龍幸、福澤美喜男編著（建帛社） ISBNコード：4-7679-0280-0（生協で購入してください。）

【参考図書】

「管理栄養士講座食品学」飯尾雅嘉、五十嵐脩編（建帛社） ISBNコード：4-7679-0305-X
「管理栄養士国家試験受験講座 食べ物と健康」管理栄養士国家試験教科研究会編（第一出版） ISBNコード：978-4-8041-1229-9
「生化学ガイドブック（改訂第3版）増補」遠藤克己、三輪一智共編（南江堂） ISBNコード：4-524-20866-6

【講義計画】

- 第01回 人間と食品
- 第02回 食品中の水分
- 第03回 炭水化物 糖質（単糖・オリゴ糖）の化学
- 第04回 炭水化物 多糖の化学と機能性
- 第05回 炭水化物 食物繊維の化学と機能性
- 第06回 脂質 脂質の化学と機能性
- 第07回 脂質 油脂の性質
- 第08回 タンパク質 アミノ酸・ペプチドの化学
- 第09回 タンパク質 タンパク質の化学
- 第10回 タンパク質 タンパク質の機能性
- 第11回 無機質の化学と機能性
- 第12回 ビタミン 脂溶性ビタミンの化学と機能性
- 第13回 ビタミン 水溶性ビタミンの化学と機能性
- 第14回 食品の嗜好成分 色素成分
- 第15回 食品の嗜好成分 呈味成分・香りの化学

【学生へのメッセージ・準備学習】

食品学総論は、管理栄養士として働く上で必要不可欠の分野です。また「食品学各論」や「調理学」とも関連し、それらを学ぶ上で必要な基礎知識を含んでいるので大変に重要です。講義では、わかりやすさを追求して参りますが、分からないことなどが発生しましたら、気軽に質問してください。

講義計画に該当する内容をテキストから探し、事前に読んで講義に臨むようにしてください。