

[授業科目名] 栄養学（食品学）			[授業担当者名] 中村 幹雄
[単位数] 2	[開講期] 3年次前期	[必修・選択] 必修	備考
授業概要（テーマおよび授業の到達目標含む） 生物は生命を維持するため、エネルギー及び各種の栄養素を必要とする。栄養学を理解するには、食品学を十分に学ぶ必要がある。ヒトは、長い歴史の中で、狩猟、農耕、牧畜、漁撈、調理、さらに加工と独特の食形態を作り上げてきた。この科目では、食品の主要成分および重要な微量成分について講義する。さらに、近年、食の現場には、油脂調理食品中のアクリルアミドの生成や食品添加物である安息香酸とビタミンCによるベンゼンの生成など解決しなければならない課題もある。そうした新しい課題や食生活を豊かにしている食品原料の機能や物性の利用についても講義する。 化学式は極力使用せず平易な授業とする。			
使用教科書 特に使用しない。パワーポイントとプリントを用いて授業を行う。 【参考図書】 「食と消費者の権利」（オブアワーズ ISBN978-4-902182-11-8） 参考図書から具体的な事例を授業中に取り上げるので、目を通しておくことが望ましい。			
学生に対する評価の方法 日常の出席状況・態度（20%）、授業内で行うレポート及び小テストによる授業の理解度（30%）と期末試験（50%）とし、総合的に評価する。			
授業計画（回数ごとの内容等） 第1回 食品栄養学（食品学）とは 授業の目的、講義概要および日程の説明、 第2回 炭水化物 単糖類、二糖類、オリゴ糖類、多糖類、食物繊維（レポート） 第3回 脂質 脂質の種類と特性、脂質の栄養、脂質の反応 第4回 タンパク質 アミノ酸、タンパク質の種類と特性、タンパク質の反応、ペプチド 第5回 無機質 無機質の種類と特性 第6回 ビタミン ビタミンの種類と特性 第7回 酵素 酵素の種類と特性 第8回 核酸、水 食品中の水の役割、食品中の水の状態と加工（小テスト） 第9回 食品の生理調整機能 食品の成分と新たな機能、トクホ制度 第10回 食物アレルギー アレルギーのメカニズムと対策 第11回 食品の嗜好成分と食品添加物 色、味、におい、食品添加物の使用目的と安全性 第12回 食品の物性とテクスチャー 食品コロイド科学 第13回 食品成分の反応 食品の調理、加工及び保存による変化（小テスト） 第14回 まとめ これからの食生活 第15回 期末試験			