

<p>科目名：食品成分制御特論 (英文名：Control of Food Compositions) 担当教員：野田博行</p>	<p>開講学期：前期 単位数：2 開講形態：講義</p>
<p>開講対象： ものづくり技術経営学専攻</p>	
<p>【到達目標】 ○食品に含まれる成分の多様性について理解を深め、加工食品の成分制御に応用できる。</p> <p>【授業概要・計画】 食品には三大栄養素、ミネラル、ビタミン、機能性成分等が含まれる。これらの加工食品に含まれる量は農産物原料の生育条件、加工プロセスにより大きく変動する。実際に、機能性を有する加工食品を製造する場合、最終製品に含まれる成分量から逆算して、原料の調達や加工プロセスを制御する必要がある。また、最終製品の種類により加工プロセスが異なることから、個々の製品に応じた工程管理が重要となる。しかしながら、加工食品においてそこまで厳密な工程管理はコスト的にも困難である。そこで、個々の加工食品中の栄養成分等の変動の評価法および成分変動効率的に抑えるための手法について事例を示して講義する。</p> <p>第1～5週：食品原料の成分制御 第6～10週：加工における成分制御 第11～15週：食品加工の方法論</p> <p>【成績評価の方法と基準】 レポート（口頭試問）により達成度を判断する。</p> <p>【参考書】</p> <p>【担当教員の専門分野】 食品機能と評価</p>	