

食品学特論 I 《加工食品開発論》(選択・講義 1 単位) [教職(家庭) 選択必修]

三 浦 理 代

【授業の到達目標および概要】

近年、進歩しつつある新加工技術をもちいて製造した加工食品について解説する。すなわち、膜利用食品、エクストルージョンクッキング、超臨界ガス抽出食品、超高压利用食品などをとりあげる。また、これらの技術を駆使し、宇宙空間という特殊環境下において提供される食事について、紹介し、機能性をもたせた宇宙食の製造・開発についても解説する。代表的な新加工技術について現場の技術担当者から理論的に学ぶことにより、加工食品への開発・利用・応用への展開ができるようになる。

【授業計画】

- ① コンビニエンス・フード、新しい加工技術を利用した食品、膜利用食品、エクストルージョンクッキング、超臨界ガス抽出、超高压利用食品
- ② 宇宙日本食、認証システム、保存試験、容器包装、調達
- ③～⑥ 新技術を使った食品製造工場の見学
- ⑦⑧ まとめ

【授業外学習】

授業内容を受けて、代表的な新加工技術のエクストルーダーと膜処理を使用している食品製造工場の2箇所を見学し、技術担当者より講義を受ける。

【成績評価の方法・基準】

出席状況とレポート提出により評価

【教科書】

随時プリントを配布する。