

[前画面へ戻る](#)

科目名	基礎食品栄養科学
科目名(英訳)	Basic Food and Nutritional Science
科目ナンバー	FT171E02
詳細情報	授業外学修時間: 週4時間
担当者 (非)は非常勤講師	北浦 靖之
単位数	2
開講学年	1年
開講セメスター	秋期毎週
対象学科 選択・必修	必修: 選択: FT
他学科受講	
履修順序・履修情報	
担当者及び時間割	
カリキュラムの中での位置付け ／DP(ディプロマ・ポリシー)	食品科学とは食品の栄養成分や機能成分について科学的に解明を加え、また加工、貯蔵、流通における技術開発を行う際に必要とされる分野である。また、消費者として食品を「正しく」理解するために身につけておくべき内容でもある。 【ディプロマ・ポリシー(DP)】2024年度入学生以降対象 ①: ○ ②- (2): ◎ ③: ○
身につく基礎力 / 身につく汎用力	コミュニケーション力 企画・計画力 / 豊かな教養 専門的知識・技能 思考力

授業の主旨 (概要)	食品学とは、食品の栄養学的特性、物性、成分、成分の反応、保存、貯蔵など食品に関する科学全般を対象とする学問分野であり、食品に関する広い分野を含んでいる。本講義(基礎食品栄養科学)では、この食品学の基礎をなす栄養学に関係する部分を中心に、ヒトと食品の文化的関わり、食品の分類、食品機能(一次～三次機能)、および食品の表示と規格・基準を解説する。本講義の内容は、他の食品関係の科目の基礎となるものである。	
具体的 達成目標	・食品の一次機能(栄養機能)、二次機能(感覚応答機能)、三次機能(体調節機能)を十分に理解し、解説できるようにする。	
	1	【内容】 (第1回)オリエンテーション・人間と食品 【授業外学習】 教科書第1章「人間と食品」をよく読み、食品と文化および食品の社会的状況を理解しておく。
	2	【内容】 (第2回)食品の分類と食品成分表 【授業外学習】 教科書第2章をよく読み、食品の分類法と食品成分表の見方を理解しておくこと。
	3	【内容】 (第3回)食品の一次機能と化学 I: 1. 水分 【授業外学習】 教科書第3章「1. 水分」をよく読み、食品中の水分の性質を理解しておくこと。
	4	【内容】 (第4回)食品の一次機能と化学 II: 2. タンパク質とその変化 【授業外学習】 教科書第3章「2. タンパク質とその変化」をよく読み、食品中のタンパク質の性質を理解しておくこと。
	5	【内容】 (第5回)食品の一次機能と化学 III: 3. 炭水化物とその変化 【授業外学習】 教科書第3章「3. 炭水化物とその変化」をよく読み、食品中の炭水化物の性質を理解しておくこと。
	6	【内容】 (第6回)食品の一次機能と化学 IV: 4. 脂質とその変化 【授業外学習】 教科書第3章「4. 脂質とその変化」をよく読み、食品中の脂質の性質を理解しておくこと。

授業計画	7	【内容】	(第7回)食品の一次機能と化学Ⅴ: 5. ビタミンとその変化			
		【授業外学習】	教科書第3章「5. ビタミンとその変化」をよく読み、食品中のビタミンの性質を理解しておくこと。			
	8	【内容】	(第8回)食品の一次機能と化学Ⅵ: 6. ミネラルとその変化、中間評価			
		【授業外学習】	教科書第3章「6. ミネラルとその変化」をよく読み、食品中のミネラルの性質を理解しておくこと。			
	9	【内容】	(第9回)食品の二次機能と化学Ⅰ: 1. 色の成分とその変化			
		【授業外学習】	教科書第4章「1. 色の成分とその変化」をよく読み、食品の色の成分の性質を理解しておくこと。			
	10	【内容】	(第10回)食品の二次機能と化学Ⅱ: 2. 味の成分とその変化			
		【授業外学習】	教科書第4章「2. 味の成分とその変化」をよく読み、食品の味の成分について理解しておくこと。			
	11	【内容】	(第11回)食品の二次機能と化学Ⅲ: 3. 匂いの成分とその変化			
		【授業外学習】	教科書第4章「3. 匂いの成分とその変化」をよく読み、食品の匂いの成分の性質を理解しておくこと。			
	12	【内容】	(第12回)食品の二次機能と化学Ⅳ: 4. 食品の物性、5. 官能評価			
		【授業外学習】	教科書第4章「4. 食品の物性、5. 官能評価」をよく読み、食品の物性の測定法と官能評価法を理解しておくこと。			
	13	【内容】	(第13回)食品の三次機能Ⅰ: 1. 食品の三次機能、2. 消化管内で作用する機能			
		【授業外学習】	教科書第5章「1. 食品の三次機能とは」、「2. 消化管内で作用する機能」をよく読み、消化管内の食品の作用を理解しておくこと。			
	14	【内容】	(第14回)食品の三次機能Ⅱ: 3. 消化管吸収後の標的組織での生理機能			
		【授業外学習】	教科書第5章「3. 消化管吸収後の標的組織での生理機能」をよく読み、食品の標的になる組織について理解しておくこと。			
15	【内容】	(第15回)食品の表示と規格・基準				
	【授業外学習】	教科書第6章をよく読み、食品の表示と規格・基準を理解しておくこと。				
授業方法	教科書に沿って講義する。教科書の図表の説明および追加の説明には、プロジェクターを用いる。希望者には中間テストと期末テストの終了後に不正解部分の解説を行う。					
成績の評価方法	受講態度、授業内容の理解度(中間と期末試験等の結果)から評価する。また、小テスト、レポート提出等を行う場合もある。					
成績の評価基準	中間と期末試験を基本とするが、小テスト、レポート提出等も含めて総合して合計60点以上を合格とする。					
教科書	No	書籍名	著者名	出版社	価格	ISBN/ISSN
	1.	『カレント 改訂 食べ物と健康Ⅰ 改訂 食品の化学と機能』	青柳康夫・津田孝範 編著	建帛社	2860	978-4-7679-0694-2
参考文献	No	書籍名	著者名	出版社	価格	ISBN/ISSN
	1.	『カレント 食べ物と健康2 食品の成分と加工』	青柳康夫・津田孝範 編著	建帛社	2750	978-4-7679-0595-2
	2.	『イラストレイテッド ハーパー・生化学 原書30版』	清水孝雄 監修、監訳	丸善	8690	978-4-621-30097-8
備考						
関連ホームページ						
メールアドレス	北浦 靖之 svr9424@fsc.chubu.ac.jp					
オフィスアワー						