

【授業の到達目標および概要】

授業のテーマ及び到達目標：

健康の維持・増進を目的に生理機能を重視した食品や食品循環資源の再生利用を目的とした食品など付加価値の高い食品が流通販売されている。それらの多くは様々な原料から生産されてきている。本講義では食品の社会的ニーズと研究開発過程などを理解し、特定の食品素材や原料を利用した加工食品などの特徴を説明できるようになることを到達目標とする。また、本講義はディプロマポリシーにある栄養学の幅広い視野に立って精深な学識を修得することに関連している。

授業の概要：

特定の食品素材や原料について、近年の利用状況を調べるとともにそれらの特性や機能性に関する詳細を把握し、多様な視点から考察したことをまとめて発表を行う。

【授業計画】

- ① 注目されている食品素材（タンパク質、ペプチド、アミノ酸、低分子化合物など）
- ② 食品素材の生産技術とその利用（素材の製造、加工食品の開発）
- ③ 食品素材開発の基礎研究事例（構造、性質、機能性、ゲノム編集）、オンライン併用
- ④ 注目されている食品原料（食品廃棄物、地域特産品など）
- ⑤ 水産食品・農産食品（原料、素材、調査）
- ⑥ 加工食品の企画提案・作成（PPT 作成）
- ⑦ まとめ（発表、討論、文献紹介）、オンライン併用

【授業外学習】

食品学あるいは栄養学系の学術誌から提示する総説や論文を熟読し、要約する。また、授業時に使用するレポート（PPT ファイル）を作成し提出する。「授業時間の倍程度」

【成績評価の方法・基準】

参加態度と授業の際に発表した内容（60%）および提出物（40%）により評価を行う。

【教科書】

特になし、随時プリントを配布する。

【参考書】

食品と開発（UBM ジャパン株式会社）

【教材】

特になし。

【備考】

指示のある場合、オンライン併用で授業を行うため、PC を持参または借用する必要あり。