

【授業の到達目標および概要】

授業のテーマ及び到達目標:調理過程で起こる食品の成分や組織構造の変化、それらに伴う食味やテクスチャーの変化、食べる人間側の嗜好的因子とその評価について理解し、説明できる。また、栄養学の幅広い視野に立って食物科学領域における精深な学識と研究能力を身につけることにある。

授業の概要:調理操作の中でも嗜好的に大きな影響をおよぼす加熱調理を中心に、食物側の変化と人間側の嗜好性の関連についてとりあげる。また、調理操作や調理機器の特性を含めた効果的な利用方法およびその応用研究について学ぶ。評価法などは、演習的内容も取り入れながら、具体的に学ぶ。

【授業計画】

- ①② 食物の嗜好因子とその評価
: 味覚、嗅覚、視覚、味の相互作用、官能評価
- ③④ 調理過程での食品の変化とヒトの受容性
: 調理条件、食味、テクスチャー、識別評価、嗜好評価
- ⑤⑥ 加熱による伝熱特性と食品物性および嗜好性の変化
: 食品物性、食品組織、熱伝導、マイクロ波加熱
- ⑦ 食物の食味と嗜好性評価のまとめ
: 感覚属性、時系列評価（時間強度・質的経時変化）、評価への影響因子

【授業外学習】

授業時に紹介する論文およびそれに関連する論文や書籍を熟読する（授業時に指示）。
100 分授業（1 コマ）あたり、30 分以上の学習を推奨する。

【成績評価の方法・基準】

授業への参加度（討論内容など 30%）および課題レポート(70%)により評価を行う。
課題へのコメントなどは、各自へのレポート返却あるいは授業内で解説する。

【教科書】

随時、印刷物を配布する。

【参考書】

- ・NEW 調理と理論(山崎、島田他 著)第 2 版、同文書院
- ・調理科学講座 1～7 卷(島田、橋本他 編著) 朝倉書店
- ・新版 総合調理科学事典(日本調理科学会編)光生館

【教材】

授業時に印刷物を配布する。

【備考】

特になし