

【授業の到達目標および概要】

授業のテーマ及び到達目標：食品分析における分析機器の利用目的を理解し、説明できるようになる。本科目は、栄養学の幅広い視野に立って精深な学識を有し、研究能力と高度な専門性を有する職業人として必要な能力の修得に関連する。

授業の概要：食品の研究開発に関わる代表的な食品分析の手法について学習する。食品分析という用語は、食品成分の定量だけを意味するものではなく、食品の機能性評価など、幅広い意味を持つ。分析機器の制御やデータの解析に、コンピュータを利用することも一般的であり、代表的な機器分析の原理と利用例についても取り上げる。

【授業計画】 <英語併用可>

- ① 食品開発と粒度分布測定
- ② 吸光・蛍光・発光分析法
- ③ 蛍光分光法の応用と質量分析
- ④ 食品成分の分離法と利用例(1)
- ⑤ 食品成分の分離法と利用例(2)
- ⑥ 食品香気の研究法
- ⑦ 化学構造の解析に関わる実験法（核磁気共鳴法を含む）

【授業外学習】

授業時間の倍の自学自習（授業後に配布するファイルによる復習を含む）が必要である

【成績評価の方法・基準】

課題に対する提出状況（Forms を利用）により評価する

【教科書】

特になし。

【参考書】

授業内で随時紹介する

【教材】

授業後に PDF 形式の復習用ファイルを配布（Teams を利用）

【備考】

特になし