

科目コード	記号	科 目 名		
2450	CS79	食品工学 : Food Tecnology		
教 員 名		福井尚之 : FUKUI Takayuki		
学年	単位・時間	必修・選択	授業形態	単位種別
5C	1・100分	選択	講義・前期	学修単位
授業概要	食品工業の主要な単位操作と食品保蔵法について、その概略をいろいろな食品の製造法と関連づけて講義する。			
	到達目標		評価方法	
(1)食品の製造に必要な単位操作や保蔵法の原理を理解できる。 (2)食品製造工程の設計に必要な基本概念を理解し、説明できる。		中間試験(40%)、 期末試験(40%)、 レポート(20%)で評価する。		
学習・教育目標		(C)	JABEE基準1(1)	(d)-(1)-
前 期				
授 業 計 画	回	項 目	内 容	
	第1	食品製造と単位操作	食品製造工程における単位操作の種類について説明する。	
	第2	輸送	固体、液体、気体の輸送について説明する。	
	第3	洗浄	洗浄工程の種類について説明する。	
	第4	粉碎	粉碎の種類について説明する。	
	第5	混合	混合、攪拌、練り混ぜ、乳化、分散について説明する。	
	第6	分離	篩い分け、ろ過、遠心分離、圧搾について説明する。	
	第7	乾燥	乾燥理論、種類について説明する。	
	第8	蒸発濃縮	蒸発濃縮の概要について説明する。	
	第9	蒸留	蒸留の概要について説明する。	
	第10	抽出、吸着、吸収	抽出、吸着、吸収の原理と装置について説明する。	
	第11	包装	食品包装の材料と装置について説明する。	
	第12	冷凍、冷蔵	冷凍、冷蔵の原理と装置について説明する。	
	第13	食品保蔵(1)	水分活性の低下と保蔵について説明する。	
	第14	食品保蔵(2)	加熱、殺菌と保蔵について説明する。	
第15	まとめ	全体の学習事項のまとめを行う。また授業評価アンケートを行う。		
関連科目				
教 科 書		食品製造科学(露木英夫・建帛社)		
参 考 書				
授業評価・理解度		最終回到授業評価アンケートを行う。		
副担当教員		品川恵美子		
備 考				