

食 品 安 全 工 学 概 論

(Introduction to Science and Technology on Food Safety)

専門科目・1 年次・前期・必修・2 単位

食品安全工学科全教員

[授業概要・方法等]

すべての人々にとって普遍的な存在である「食」の安全と信頼を確保するために、いろいろな分野の人たちが食の生産から消費までの科学・技術を発展させてきた。本講義は、食品安全工学科教員がそれぞれの専門分野から見た「食の安全と機能」を食資源生物の開発と生産性、食品衛生管理の構築や機能性食品の開発・実用化などを工学的、技術的な立場から説明する。講義は学科教員が1 回または2 回担当する計15 回のオムニバス形式で行う。

[学習・教育目標および到達目標]

農場から食卓まで食の安全を確保しつつ、その機能の有効利用を考える本学科の理念に基づき、「食の安全と機能」に関する学問・研究の内容について具体的なイメージをつかむ。授業で取り上げられたテーマについて、授業終了後に内容や関連事項を自分で調べ、ノートにまとめる習慣を付ける。「食の安全と機能」の話題について、自分の考えをレポートにすることができる。

[成績評価方法および基準]

レポート (100%)

[授業時間外に必要な学修]

各回の授業で取り上げられたテーマや内容について、関連事項も含めて調べ、ノートにまとめておくこと。15 回の授業終了後に最も興味深かった話題について、自分で調べたことをレポートにまとめて提出してもらう。

[教科書]

特になし。(プリント配付またはプロジェクターを使用)

[参考文献]

特になし。

[関連科目]

特になし。

[授業評価アンケート実施方法]

大学実施規程に準拠して行います。

[研究室・メールアドレス]

(代表) 武部研究室 (西1 号館6 階660)・takebe@waka.kindai.ac.jp

[オフィスアワー]

複数教員担当のため、ユニバーサルパスポートのオフィスアワーを参照下さい。

[授業計画の項目・内容]

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. 食品の衛生に関する発見ものがたり (泉) | 9. 加工食品と食品製造技術 (尾崎) |
| 2. 青果物の栄養と生理に関する発見ものがたり (泉) | 10. 機能性食品と医薬品 (尾崎) |
| 3. 収穫後から貯蔵・流通における青果物の生理・生化学的品質について (石丸) | 11. 食の安全とフードシステム (木戸) |
| 4. 動物性食素材の生産技術の進展と安全性 (白木) | 12. 食の安全とフードマーケティング (木戸) |
| 5. 食肉の品質とエコフィード (入江) | 13. 微生物のゲノム DNA 配列解析法およびポストゲノム解析法 (東) |
| 6. 生物農薬と環境保全 (武部) | 14. 食物アレルギーのしくみと対策 (芦田) |
| 7. 食の安全を脅かす食中毒について最新の情報と予防対策 (石井) | 15. 乳酸菌の発酵食品への応用と腸管機能調節機構 (芦田) |
| 8. 食品の機能性について (岸田) | |