

授 業 科 目 名	単位数	3年2学期		開講年度
食 品 組 織 学	1	6セメ開講		毎年開講
担 当 教 員	山口高弘教授			
授 業 テ ー マ	目で見る食品の構造・規格・安全性			
授 業 の 目 的 と 概 要	食品の構造論的専門知識を把握するために、食品素材（乳、肉、卵、魚）ならびにその加工品の規格、品質、安全性を顕微鏡学的に判断する基礎的知識を習得することを目的とする。講義では食品の構造とその構成物の変化を組織化学的食品構造論の側面から概説する。			
キ ー ワ ー ド	食品素材、加工品、顕微鏡学的解剖、規格、品質、安全性			
達 成 目 標	食品の構造、構成を食品組織学的側面から理解する。 食品の規格、品質、安全性を顕微鏡学的視点から捉えられるようになる。			
各 回 毎 の 授 業 内 容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品組織学の概念 2. 食品組織学研究法(食品の美味しさと構造) 3. 食肉の規格と利用法(牛肉、豚肉、鶏肉、魚肉の構造と性状) 4. 肉製品の構造と品質 5. 鶏卵の構造と品質 6. ミルクの構造と品質 7. 乳製品の構造、規格と品質 8. 魚肉の構造、品質と利用法 9. 食品組織学の展望 			
成 績 評 価 方 法	講義出席回数を3/4以上必要とし、レポートと定期試験で評価する。			
準 備 学 習 等	2年次の動物組織細胞学を履修し、動物の細胞と組織の構造を理解しておく必要がある。			
教 科 書 又 は 参 考 書 (文 献)	食品組織学：市川著, 1966, 光生館. 食品組織学：星野, 松本, 高野共著, 1998, 光生館. 食品・調理・加工の組織学：田村監修, 1999, 学窓社.			
備 考	(1) オフィスアワー：毎週月曜日：15時～17時 講義に関する質問ならびに相談は基本的に講義終了直後に受ける。 (2) ホームページ： http://www.agri.tohoku.ac.jp/keitai/index.html (3) e-mail アドレス：ty1010@bios.tohoku.ac.jp			