

授業科目 食品製造工学特論

Advanced Course in Food Process Technology

担当 准教授 三枝 敬明

食品、特に酒類の製造技術を科学的に理解し、また酒類が有している機能性に関する知識の習得を目指す。

1. 酒類製造技術
2. 新規機能性

テキスト：プリントを配布する。

授業科目 食品生物科学研究実験

Laboratory Course in Food Science and Biotechnology

担当 教授 寺本 祐司
准教授 三枝 敬明

最近の食品学、食品科学、食品製造工学、醸造工学の発展は目を見張るものがある。その根底をなしている食品分析学や分析機器の発展は食品生物科学の研究を遂行する上にマスターしなければならない技術である。そこで本研究実験においてはそれらの技術の基礎を習得することにある。

- 1) 一般食品分析実験
- 2) 特殊食品成分分析実験
- 3) 発酵および酵素工学実験
- 4) 醸造成分分析実験
- 5) 生体機能性成分分離実験
- 6) 食品および成分の生体機能性実験

教材：研究室で通常使用している機器および実験説明プリントを使用