

2022年度 日本工学院八王子専門学校											
応用生物学科											
食品分析											
対象	2 年次	開講期	前期	区分	必	種別	講義	時間数	30	単位	2
担当教員	森内 寛			実務 経験	無	職種					
授業概要											
食品中の栄養成分の測定法や食品の検査法とその原理について学びます。											
到達目標											
化学分析の基礎知識をつける。食品成分の分析方法とその原理がわかるようになる。実験で行った内容が理解できるようにする。											
授業方法											
実験（食品分析実験）と連動し、分析化学の基礎を学び、手法の原理やデータの見方を身につける。講義と問題演習（小テスト）により分析データが正しく取り扱えることを目指す。											
成績評価方法											
試験と課題を総合的に評価する。											
履修上の注意											
毎回、簡単な確認テストを行う。定期試験問題はかなりの部分を確認テストから出題する。特に中級バイオ試験の問題からも出題するので学習しておくこと。食品分析の教科書を使用するが、解説する内容は医薬品・食品分析実験テキストのものであるため、必ず実験テキストを用意しておくこと。授業時数の4分の3以上出席しない者は定期試験を受験することができない。											
教科書教材											
①「改定わかりやすい基礎食品分析法」、食品分析実験テキスト											
回数	授業計画										
第1回	食品分析にあたっての基礎知識										
第2回	容量分析（滴定法とクロマトグラフィー）										
第3回	水分の定量										

2022年度 日本工学院八王子専門学校	
応用生物学科	
食品分析	
第4回	無機質の定量
第5回	脂質の定量
第6回	タンパク質の定量
第7回	糖質の定量
第8回	食物繊維の定量