

## 「食物学」テキストの概要

平成26年に制定されたフードスペシャリスト養成課程コアカリキュラムにおいて、「食物学に関する科目」として以下のように規定されています。

1. 「食品の分類と食品成分表」では、多種類の食品を体系的に把握することに加え、日本食品標準成分表を正確に理解し活用することを目指す。
2. 「食品成分の構造と機能の基礎」ならびに「食品成分の変化」では、水、炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、無機質、食品酵素、嗜好成分その他について、構造、性質と所在、機能、成分変化など、食品を理解する上での基礎を修得する。
3. 「食品加工法の原理」ならびに「食品材料と加工品」では、加工技術の原理を把握したうえで、食品材料の分類と種類、性状と携帯、成分特性と機能、加工食品について学び、フードスペシャリストの基礎的な知識を修得する。
4. 「食品貯蔵・流通技術」では、食品の高度な品質保持技術や個別食品の貯蔵・流通技術を修得し、フードスペシャリストの業務への応用を目指す。
5. 「食品機能学」では、特定保健用食品や栄養機能食品など、急速に拡大する保健用途食品についての知識を深め、フードスペシャリストの業務への応用を目指す。

テキストはこれを踏まえ編纂されています。

### 食物学 I

#### —食品の成分と機能—

A5 / 2色刷 / 248頁、本体価格2,200円

- 1 食品の分類と食品成分表
- 2 食品成分の構造と機能の基礎
- 3 食品酵素の分類と性質
- 4 色・香り・味の分類と性質
- 5 食品成分の変化
- 6 食品機能

## 食物学Ⅱ

### —食品材料と加工、貯蔵・流通技術—

A5 / 2色刷 / 240頁、本体価格 2,200円

- 1 食品加工の原理
- 2 穀類およびイモ・デンプン類と加工食品
- 3 豆類・種実類と加工食品
- 4 野菜類・果実類・キノコ類と加工食品
- 5 水産食品と加工食品
- 6 肉類・卵類・乳類と加工食品
- 7 油脂類と加工食品
- 8 調味料類と加工食品
- 9 調理加工食品類・菓子類・嗜好飲料類
- 10 食品貯蔵・流通技術