

**【授業の到達目標および概要】**

調理過程で起こる食品の成分の変化や構造変化に伴うテクスチャーの変化、食べる人間側の嗜好的因子とその評価について理解し、説明できることを到達目標とする。調理操作の中でも嗜好的に大きな影響をおよぼす加熱を中心に、食物側の変化と人間側の嗜好性の関連についてとりあげる。また、調理操作や調理機器の特性を含めた効果的な利用方法およびその応用研究について学ぶ。

**【授業計画】**

- ①② 調理過程での食品の変化とヒトの受容性（基礎知識と関連研究）
- ③④ 加熱法による伝熱特性と食品物性（湿式・乾式加熱、誘電加熱、真空調理等を含め）
- ⑤⑥ 食物の嗜好因子とその評価法（おいしさに関する要因とその評価法について）
- ⑦⑧ まとめ

**【授業外学習】**

授業時に紹介する論文およびそれに関連する論文や書籍を熟読し、まとめたレポートを提出する（授業時に指示）。

**【成績評価の方法・基準】**

授業への参加度（討論内容など）およびレポート提出により評価を行う。

**【教科書】**

随時、印刷物を配布する。

**【参考書】**

- ・ NEW 調理と理論（山崎、島田他 著）同文書院
- ・ 調理科学講座 1～7 巻（島田、橋本他 編著）朝倉書店

**【教材】**

授業時に印刷物を配布する。

**【備考】**

調理・食品系、食物調製や提供の領域を志向する学生の履修を希望する。