

授業科目名	動物性食材の品質管理
科目番号	01ER638
単位数	1.5 単位
標準履修年次	2 年次
時間割	秋 AB 応談
担当教員	Prof. Dominique ROLIN (UB) 、 Associate Prof. Claudine Jacquot (UB) 、 Associate Prof. Marie-Pierre Ellies-Oury (UB) 、 Prof Maria URDACI (BSA) 、 Dr Guillaume DURAND (BSA)
授業概要	現在、動物性食材の品質評価には、植物用のものと同等の技術と共に動物用の特定技術が用いられている。本講義では、動物性食材の品質とその評価手法を理論的、および実習を通じて学ぶ。また、動物性食材の味覚評価や動物性物質に特異的な DNA プローブを利用したトレーサビリティ解析手法を学ぶ。
備考	ボルドー大学にて英語にて実施
授業形態	講義
教育目標との関連	動物食材の最新分析技術と評価基準を学び、欧州の食品業界における諸課題の発見・分析能力を涵養する。
授業の達成目標	本講義では、欧州標準に照らして動物性食材を分析するさまざまな基準を学び、実地研修ではどのように動物性食材の官能およびテクスチャー評価（機械的手法／レオロジー）が決定されるか、DNA 分析が不正検出にどう役立つのかを学ぶ。また、動物性食材の品質基準を学ぶ。実際に分析を行う。
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 欧州で採用されている食材の標準評価システムを順守した、動物性食材の官能およびテクスチャー評価（機械的手法／レオロジー） 2. 加工食材における動物性物質の不正使用を明らかにする核酸検出同定検査を基にした組成評価 <p>担当教員チームは、動物性食材の味覚を評価するアプタマーを活用した独自の革新的手法を開発中である。実地研修ではこの革新的手法を活用する。</p> <p>また、動物性物質に特異的な DNA プローブを利用した実験室解析も開発中である。これにより、加工食品で使われている食材の種類を確認することができる。</p>
履修条件	
成績評価方法（割合・評価基準・提出期限等）	<p>食材品質評価の欧州規制に関する分析を評価する。この作業は少人数グループで行い、他の学生に発表する。</p> <p>発表への参加は必須。発表での明確さと正確性は評価対象となる。また、聴衆からの詳細な質問に答えることが求められ、受け答えの正確さも評価する。実地研修に関するレポートの提出も必須であり、レポートも評価対象である。</p>
授業外における学習方法	研究発表会で他の生徒に発表する食材品質評価の概要を準備する。実地研修の準備をする。
教材・参考文献・配付資料等	食材品質評価における欧州規制、実用的な教科書、DNA プローブ、香味材

オフィスアワー	事前にお問い合わせること。
その他（学生に望むこと等）	
関連科目	
キーワード	