

# 食品科学実験

科目ナンバー 5E232  
専門基礎 選必 2単位

古賀 仁一郎

## 1. 授業の概要(ねらい)

1.食品中の脂質の抽出と分析  
2.機能性食品成分の分析と酵素変換  
この講義ではDP2・DP3に関する知識、技法、態度を修得します。

## 2. 授業の到達目標

学生は、機能性食品成分の分析方法、および酵素変換技術を修得することができます。

## 3. 成績評価の方法および基準

レポートにより評価します(100%)。最後の実験で全体に対するフィードバックを行います。

## 4. 教科書・参考文献

教科書

あらかじめ配付した実験テキストを使用します。

## 5. 準備学修の内容

予め配布された実験テキストをよく読んで実験内容を把握しておいて下さい(1時間)。実験後は実験結果について考察し、自分の考えや意見をレポートにまとめて下さい。(5時間)

## 6. その他履修上の注意事項

## 7. 授業内容

- 【第1回】卵黄からの脂質の抽出
- 【第2回】薄層クロマトグラフィーによる卵黄脂質の測定
- 【第3回】質量分析法による卵黄脂質の測定
- 【第4回】質量分析測定データの分析と討論
- 【第5回】食品からのポリフェノール、グルコシルセラミドの抽出
- 【第6回】高速液体クロマトグラフィーによるポリフェノール、グルコシルセラミドの定量
- 【第7回】酵素によるグルコシルセラミドからセラミドへの変換
- 【第8回】高速液体クロマトグラフィーによるセラミドの定量と討論