

科目名等	発酵食品科学			コンテンツ ○(一部)	開講期間	10月3日～1月30日			
	担当教員	矢野 俊博 外6名		テレビ会議システム ×	開講時間	土曜日 第4講時 16:20～17:50			
受講定員等	単位数 2単位 定員数 70名 特別聴講学生等定員 科目等履修生定員 シティカレッジ聴講生定員 定員超過時の選考方法等				開講場所	シティカレッジ教室1			
					成績評価の方法	出席点 (20%), レポート (30%) および試験 (50%)			
授業料等	特別聴講学生 (大学等に在籍する学生)				科目等履修生 (社会人で単位を必要とする者)				シティカレッジ聴講生 (社会人で単位を必要としない者)
	検定料	入学料	授業料	別途負担費用	募集期間：8月31日(月)まで				受講料
				教科書代	検定料	入学料	授業料	別途負担費用	
			教科書代	9,800円	28,200円	29,600円	教科書代	10,000円	
科目の内容	微生物の関与のもと製造される発酵食品は、多種多様であり、食生活にとって切っても切れない重要な加工食品である。ここでは、種々の発酵食品に関与する微生物の働き、製造方法および発酵食品の歴史などについて論述する。 1) オリエンテーション, 2) 腐敗と発酵および微生物の役割, 3) アルコール飲料(清酒, ビール, ワイン, みりんなど), 4) タンパク性発酵食品(醤油, 味噌), 5) 発酵乳製品(チーズ, ヨーグルト), 6) 調味料(酢, グルタミン酸ナトリウム), 7) 世界および日本の発酵食品, 8) 試験							その他特記事項	
授業担当教員紹介 ホームページ・メールアドレス等				URL					
				E-mail					