



人間総合科学大学 人間科学部

# ヘルスフードサイエンス学科通信

～地域・企業と追求するおいしい×ヘルシー～

2020年

9月17日号

## 1. HFS 学科の授業紹介シリーズ

### 『調理学実習Ⅰ～重陽（ちょうよう）の節供～』

ヘルスフードサイエンス学科教員 矢部えん

#### ■ 「リモート調理実習の最終日は菊の節句にちなんだ秋メニュー」

「調理学実習Ⅰ」は、自分自身がイメージした料理を具現化するための調理技術を身に付けることを目的の1つとした授業です。

今年の調理学実習Ⅰの最終日であった9月9日は「重陽の節句（菊の節句）」でもありました。そのため、この日の実習は、重陽の節句に関する食材である「菊」「栗」「秋茄子」を使用した節供を作りました。



重陽の節句は、秋の実りに感謝する、不老長寿を願い邪気払いをする（無病息災を願う）、大人の雑祭りなどの意味があります。

なお、今年の調理学実習Ⅰは新型コロナウイルスの影響で、リモートでの実習となりました。（キッチン占領にご理解いただきましたご家族の皆様に改めて感謝申し上げます。ありがとうございました。）

ブログ内には、授業風景写真や、行事食に関するクイズが載せてあります。ぜひご覧ください！

<https://blog.human.ac.jp/article/11533/>



## 2. HFS 学科の授業紹介シリーズ

### 『分析機器を用いた実験授業の紹介 その3』

ヘルスフードサイエンス学科学科長補佐 玉木雅子

食品学実験Ⅱ（3年生）では、高度な分析機器を用いた食品成分分析を行っています。

このシリーズでは、分析機器を用いた授業を3回に分けて紹介しています。

今回は2回目、GC/MSの登場です。

#### ■「ガスクロマトグラフィー質量分析計（GC/MS）」

食品中の成分を分離・検出するだけでなく、検出された成分を同定することができる、とても便利な分析機器です。

授業では脂肪酸分析を行っています。脂肪酸は、私たちが食品から摂取する油脂（トリグリセリド）の構成成分です。脂肪酸には多くの種類があり、それにより油脂の性質が決まります。ラードやバターが個体でサラダ油が液体であるのも、脂肪酸の種類が違うからです。

同じ植物性油脂であっても、それぞれ脂肪酸組成には特徴があります。オリーブオイルを冷蔵庫に入れたら固まったという経験はありませんか？サラダ油は冷蔵庫に入れても固まりません。これも脂肪酸組成の違いからくるものです。

授業では、脂肪酸組成と食品の特性の関係、貯蔵性などについても考察します。



本学の GC/MS はオートサンプラーを備えており、人がついていなくてもプログラムに従い次々と分析を進めてくれる仕様になっています。

【お問合せ】 人間総合科学大学 事務局広報 電話：048-749-6111 メール：admin@human.ac.jp