



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25日号

1. 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。最終回は原子吸光度計です。

■ 「原子吸光度計」

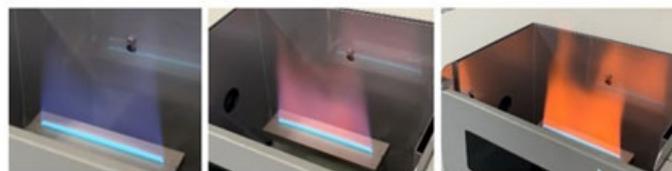
試料に含まれる少量の元素を分析できる機器です。試料を高温中で原子化し、そこに光を照射し、その吸収スペクトルを利用して試料中の元素を定量します。

授業ではナトリウムを定量します。ナトリウムは過剰に摂取すると高血圧を引き起こす成分です。私たちが摂取するナトリウムの多くは食塩や醤油など塩辛い食品に由来しますが、中には塩辛くない成分から気づかず摂取していることもあります。

昨年度はミルク入り缶コーヒーとスポーツドリンクを、今年度は粉末だしやうま味調味料を試料にしました。官能検査で塩辛さも比較することで、ナトリウムと食塩相当量の違いについて考察し、レポートを作成します。



オートサンプラで、次々と試料が注入されます。



ナトリウムが多いほど、炎の黄色が強くなります。

あらかじめ既存濃度のナトリウム溶液（標準液）を分析しておきます。未知試料を標準液と比較することで、ナトリウムの濃度を算出できます。

2. 食の専門家を育成する！

『各学年で資格取得ガイダンスを開催』

ヘルスフードサイエンス学科学科長 時光一郎

■ 「栄養士プラスワンに挑戦」

ヘルスフードサイエンス学科では、卒業と同時に「栄養士」、「食品衛生管理者」、「食品衛生監視員」（任用資格）の資格を取得できます。

ただ、学生の皆さんの食に関する興味や関心は本当に多様で驚いてしまいます。当学科ではそのような多様な興味や関心をできるだけ尊重したいと考えています。様々な資格取得への挑戦をサポートするのもその一環です。

当学科が唯一の認定校として認められている「メディシェフ」を始めとして、「フードスペシャリスト」、「フードコーディネーター」、「フードサイエンティスト」、「NR・サプリメントアドバイザー」や「食の6次産業化プロデューサー」等の多くの資格取得をサポートしています。



更に、株式会社栄養セントラルジャパン社長の五十嵐条子先生に非常勤講師として授業をお願いすると共に、資格取得アドバイザーとして学生を強力に指導していただいています。

五十嵐先生は「保育士」、「登録販売者」、「調理師」、「管理栄養士」等の資格取得教育の専門家として数々の実績を持っておられます。五十嵐先生の「栄養士プラスワンを目指そう！」とのエールに触発され、何人かの学生が「保育士」や「登録販売者」の試験に挑戦することになりました。五十嵐先生の熱心なサポートを受け学生は全力で取り組み始めました。

次回9月27日（日）のオープンキャンパスでは五十嵐先生より「栄養士のしごと -プラスワンの資格で一步前進!-」という演題でお話していただく予定です。是非ご期待下さい。

株式会社栄養セントラルジャパン社長
五十嵐条子先生（当学科非常勤講師）

【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