



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

10月29日

1. 授業紹介シリーズ 『食品官能評価』

ヘルスフードサイエンス学科教員 本山陽子

■「どんな果物が入っている？」

おいしさを測るには、どうしたらよいでしょうか。

『食品官能評価』では、人の五感(視覚、嗅覚、味覚、触覚、聴覚)を利用して食品を評価する、官能評価を学びます。



どんな果物が入っているのでしょうか？が今回のお題です。

香りを嗅いでじっくり味わいます。

ところが、「なんだろう」、「わからない！」の声があちこちから聞こえてきました。

次に果物の写真を見ながら味わいます。

正解は桃。なんと、半数の人はあんずと答えていました。

実は、とうがらし色素でジャムの色をオレンジにしてあったのです。(ほんとうは、うす黄色の“もも”色です。)

私たちは、味わいのかなりの部分を、視覚から得られる情報に頼っているのです。

おいしさには、見た目やパッケージも大切です。

授業では、パッケージの官能評価も行います。

2. 資格取得をめざして☆

『フードサイエンティスト』

ヘルスフードサイエンス学科教員 宮聡子

■「ヘルスフードサイエンス学科はこの資格の認定校です」

フードサイエンティストという資格は、食品に関する科学的な知識を持つと認められた者に与えられる称号です。本資格は企業や研究施設、食品関連の現場で役立てることができます。

しかし誰にでも取得できる資格というわけではなく、まずは本資格を運営する食品科学教育協議会が認める学校へ入学しなければなりません。ヘルスフードサイエンス学科は認定校であるため、本学科の学生は、所定の単位を修得し、認定研修を受講することで、フードサイエンティストを名乗ることができるようになります。



写真は、認定研修の様子です。

別府大学の藤原教授による「バイオテクノロジーの可能性」についての講義を受けています。

今年は2年生5名、3年生3名、4年生6名の計14名が受講しました。

受講後の学生たちからは、ヒトの食生活や環境がこれほどバイオテクノロジーに支えられているとは知らなかった！

これからもっとバイオテクノロジーについて勉強したくなった！という声がたくさん聞かれました。

【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