

平成26年度大学院授業時間表【食機能保全科学専攻/品川】

Class Schedule of Graduate School,2014【Course of Food Science and Technology/Shinagawa Campus】

学期	授業科目	担当教員
Semester	Subjects	Instructors
前学期	生物資源化学(E)	長島 裕二
1st Semester	Biochemistry of Marine Resources(E)	NAGASHIMA Yuji
前学期	食物物性学(E)	小川 廣男、田代 有里
1st Semester	Advanced Physicochemical Properties of Food(E)	OGAWA Hiroo,TASHIRO Yuri
前学期	食品低温物性科学	鈴木 徹
1st Semester	Properties of Foods in Low Temperature	SUZUKI Toru
前学期	食品微生物学(E)	久田 孝、高橋 肇
1st Semester	Food Microbiology(E)	KUDA Takashi,TAKAHASHI Hajime
前学期	食品熱物質移動論(E)	福岡 美香
1st Semester	Heat and Mass Transfer in Food Engineering(E)	FUKUOKA Mika
前学期	食品栄養機能学(E)	大島 敏明、長阪 玲子
1st Semester	Advanced Food and Nutrition(E)	OHSHIMA Toshiaki,NAGASAKA Reiko
前学期	食品保全機能化学(E)	後藤 直宏
1st Semester	Food Functional Chemistry(E)	GOTOH Naohiro
前学期	食品加工技術論(E)	大迫 一史
1st Semester	Food Processing Technology(E)	OSAKO Kazufumi
前学期	サラダサイエンス論 I (E)	白井 隆明
1st Semester	Salad Science I (E)	SHIRAI Takaaki
後学期	予防食品薬理学(E)	小山 智之
2nd Semester	Pharmacology of preventive foods(E)	KOYAMA Tomoyuki
後学期	生体物質解析学(E)	石崎 松一郎
2nd Semester	Analytical Chemistry of Biomolecules(E)	ISHIZAKI Shoichiro
後学期	食品システム分析学(E)	萩原 知明
2nd Semester	Food System Analysis(E)	HAGIWARA Tomoaki
後学期	食品有害因子論(E)	黒瀬 光一、嶋倉 邦嘉
2nd Semester	Hazardous ingredients in food(E)	KUROSE Kouichi,SHIMAKURA Kuniyoshi
後学期	食品冷凍工学(E)	渡邊 学
2nd Semester	Food Refrigeration Engineering(E)	WATANABE Manabu
後学期	食品熱工学(E)	酒井 昇
2nd Semester	Thermal Engineering in Food Industry(E)	SAKAI Noboru
後学期	食品危害微生物制御学(E)	木村 凡、高橋 肇
2nd Semester	Control of Food Spoilage and Pathogenic Microorganisms(E)	KIMURA Bon,TAKAHASHI Hajime
後学期	高分子溶液論(E)	松川 真吾
2nd Semester	Physical Chemistry in Polymer Solution(E)	MATSUKAWA Shingo
後学期	サラダサイエンス論 II (E)	白井 隆明
2nd Semester	Salad Science II (E)	SHIRAI Takaaki
平成26年	食品プロセス工学(E)	崎山 高明
This subject	Food Process Engineering(E)	SAKIYAMA Takaharu