

## 平成28年度大学院授業科目表【食機能保全科学専攻】

## Subjects of Graduate School, 2016 Academic Year【Course of Food Science and Technology】

授業科目 Subjects	単位数 Credits	担当教員 Instructors
<b>専攻分野【食品保全機能学】</b>		
<b>Specializations【Food Science】</b>		
食品物性学(E)	2	田代 有里
Advanced Physicochemical Properties of Food(E)	2	TASHIRO Yuri
高分子溶液論(E)	2	松川 真吾
Physical Chemistry in Polymer Solution(E)	2	MATSUKAWA Shingo
食品栄養機能学(E)	2	大島 敏明、長阪 玲子
Advanced Food and Nutrition(E)	2	OHSHIMA Toshiaki, NAGASAKA Reiko
食品微生物学(E)	2	久田 孝、高橋 肇
Food Microbiology(E)	2	KUDA Takashi, TAKAHASHI Hajime
食品危害微生物制御学(E)	2	木村 凡、高橋 肇
Control of Food Spoilage and Pathogenic Microorganisms(E)	2	KIMURA Bon, TAKAHASHI Hajime
食品保全機能化学(E)	2	後藤 直宏、別府 史章
Food Functional Chemistry(E)	2	GOTOH Naohiro, BEPPU Fumiaki
食品有害因子論(E)	2	黒瀬 光一、嶋倉 邦嘉
Hazardous ingredients in food(E)	2	KUROSE Kouichi, SHIMAKURA Kuniyoshi
生物資源化学(E)	2	長島 裕二
Biochemistry of Marine Resources(E)	2	NAGASHIMA Yuji
生体物質解析学(E)	2	石崎 松一郎
Analytical Chemistry of Biomolecules(E)	2	ISHIZAKI Shoichiro
予防食品薬理学(E)	2	小山 智之
Pharmacology of preventive foods(E)	2	KOYAMA Tomoyuki
<b>専攻分野【食品品質設計学】</b>		
<b>Specializations【Food Technology】</b>		
食品熱物質移動論(E)	2	福岡 美香
Heat and Mass Transfer in Food Engineering(E)	2	FUKUOKA Mika
食品熱工学(E)	2	酒井 昇
Thermal Engineering in Food Industry(E)	2	SAKAI Noboru
食品プロセス工学(E)	2	柴田 真理朗
Food Process Engineering(E)	2	SHIBATA Mario
食品システム分析学(E)	2	萩原 知明
Food System Analysis(E)	2	HAGIWARA Tomoaki
食品冷凍工学(E)	2	渡邊 学
Food Refrigeration Engineering(E)	2	WATANABE Manabu
食品加工技術論(E)	2	大迫 一史
Food Processing Technology(E)	2	OSAKO Kazufumi
<b>専攻分野【サラダサイエンス】</b>		
<b>Specializations【Salad Science】</b>		
サラダサイエンス論Ⅰ(E)	2	白井 隆明
Salad Science I(E)	2	SHIRAI Takaaki
サラダサイエンス論Ⅱ(E)	2	白井 隆明
Salad Science II(E)	2	SHIRAI Takaaki