

1年F科 食品化学 課題(5月7日～5月31日)

※課題は食品化学専用のノートに記述すること。(ルーズリーフ不可)

1. 食品化学の教科書p21～24を熟読し、特に気になる用語(なければ太字になっている部分)の意味を辞書やインターネットで調べてノートに記述すること。記述分量はノート2ページ以上とする。
2. 教科書 p22の「◆大豆のタンパク質」に豆腐の凝固作用についての記述がある。豆腐が固まる原理について自分なりに文献やインターネットで調査し、レポートとしてノートにまとめなさい。記述分量はノート1ページ以上とする。(図などを活用して誰もが見やすいレポート作成を心がけること)
3. 食品化学の教科書p25～27」を熟読し、特に気になる用語(なければ太字になっている部分)の意味を辞書やインターネットで調べてノートに記述すること。記述分量はノート2ページ以上とする。
4. 教科書p22の図15に「みそ・しょうゆ製造における酵素の働き」が示されている。しょう油には、濃口しょう油、淡口しょう油、たまりしょう油の三種類があるが、それぞれの製造方法、色、塩分含量についてインターネットや文献で調査し、レポートとしてまとめなさい。記述分量はノート1ページ以上とする。