

신한OCW 강의계획서

교과목명	식품화학	개설학과	식품조리과학부 식품영양학전공
담당교수	최병범	개설학기	2020년 2학기
학점/시간	3/3	담당교수 연 락 처	
교 과 목 개 요	<ul style="list-style-type: none"> • 식품화학(Food Chemistry)은 식품성분의 화학적인 본질을 연구하는 학문으로 식품성분의 구조 및 성질 그리고 조리, 가공, 저장 중에 일어나는 물리·화학적 변화를 다루는 학문이다. 식품화학을 통하여 주요성분인 수분, 탄수화물, 지질, 단백질, 비타민, 무기질과 기호성분인 식품의 색, 맛의 구조, 특성 및 변화 등 그리고 효소를 학습한다. 		
학습대상	<ul style="list-style-type: none"> • 식품영양학전공 2학년 		
교 재	<ul style="list-style-type: none"> • 식품화학. 송효남 외 공저. 창지사. 2019. 		
참고문헌	<ul style="list-style-type: none"> • 식품화학(3판). 조신호 외 공저. 교문사. 2014. 		
주 차	강의개요		비고
1주차	○ 1장 서론 / 2장 수분 : 식품 내 수분의 형태, 수분활성도		
2주차	○ 2장 수분 : 등온흡습·탈습곡선, 수분활성도와 식품의 안정성 3장 탄수화물 : 탄수화물의 정의와 분류, 당의 구조 및 특성		
3주차	○ 3장 탄수화물 : 단당류, 소당류		
4주차	○ 3장 탄수화물 : 다당류		
5주차	○ 4장 지질 : 지방산, 지질의 분류		
6주차	○ 4장 지질 : 유지의 물리적·화학적성질, 유지의 산패와 자동산화		
7주차	○ 5장 단백질 : 아미노산, 단백질의 분류		
8주차	○ 5장 단백질 : 단백질의 구조, 단백질의 성질 및 변성		
9주차	○ 6장 비타민 / 7장 무기질		
10주차	○ 8장 효소		
11주차	○ 9장 식품의 색 : 식물성 식품의 색소		
12주차	○ 9장 식품의 색 : 동물성 식품의 색소		
13주차	○ 10장 식품의 갈변		