

「食 品」

しっかりと教科名と氏名

1F13組24番

森田 浩

令和
Date 2. 4. 8

※ シャープペンで書いて
ください。

ボールペンでなくてよいです。

学校課題

製菓衛生師教本

P.80~

誰が見ても綺麗に

書きましょう

① 食品学の概要

(1) 製菓衛生師を目指すうえで、食品学を学ぶ意義

製菓や料理は、混合された食材や調味料が加熱などの
処理を得ることで完成する。これらは単に混ぜただけでは
完成せず、

日付があると良い

P.81

② 食品中の成分

生きていた動植物が、収穫・加工を経て食品になる。
そのため、食品に含まれる水分、

(つづく)

(1) 水分

ほぼすべての食材や食品、一見乾燥状態の食品で
さえ水分は必ず含まれており、温度などの条件により、
食品の内外を出入りするため、水分含量は食品や
製菓の食感や味に大きな影響を及ぼす。ここでは、食品
中の水の種類と形態、そして水が食品にどのような
影響を与えるかについて解説していく。

図 水分の構造

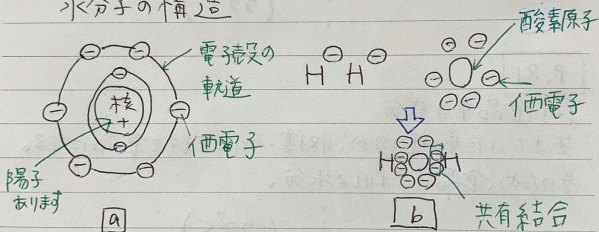
生物には水が含まれており、

図もわかりやすく

水素と酸素はどのように結合して水の(水分子)を形成しているのだろうか。図表 2-1 に示す通りに、水分子は水素と酸素の「共有結合」によって成り立っている。

<図表 2-1>

水分子の構造



※ 図の理解はとても大切です。

化学の分野なので、中学の教科書と

見てしっかり勉強してください。

[a] は電子を8つ持つ

酸素(O)の構造。中心に+の
電荷を持つ

∴ (つづ)

レイアウトを

工夫してくださいね。