

カリキュラム区分	<u>高品質ワイン製造</u>	新ブランド化	国際競争力強化
授業科目名	ワイン品質管理学		
担当教員名	奥田 徹 (山梨大学教授) 久本 雅嗣 (山梨大学准教授) 齊藤 史恵 (山梨大学助教) <u>後藤 奈美 ( (独法) 酒類総合研究所)</u>		
開講学期	<u>前期</u> ・ <u>後期</u> の別	授業時間数	20時間
授業の目的	これまでに修得した有機化学などの知識をもとに、本講義では、糖類、有機酸類、ポリフェノール類、各種ニオイ成分など、ワインの味と香り、食感などに影響する成分の複合的な組み合わせとその反応性を理解し、ワイン製造中、熟成中に起こる変化との関連について学習する。		
授業の概要	ワインの品質に関係する亜硫酸やアントシアニン類に対する理解、各種変敗などに起因する成分、ワインの評価に重要なオフフレーバーの発生原因などについて学び、pHやアルコール濃度など、外的な要因によるワイン品質への影響などについても考える。		
授業の到達目標	ワインを評価する上で必要な色・香り・味を構成する成分を理解することで、ワインの品質を論理的に説明・評価できる。これらは互いに密接に関係しているため、ワイン成分に与える各成分の役割を俯瞰的に見る力を獲得する。		
授業の方法	数名の教員によるオムニバス形式		
講義内容	第1回：ワインの品質評価の概要 第2回：アルコールの溶媒効果、抗菌効果、色素への影響 第3回：有機酸の抗菌効果、ポリフェノールの疎水性に与える影響、亜硫酸と香りに与える影響) 第4回：酒石酸の沈殿防御 第5回：タンパク質と混濁 <u>第6回：ポリフェノールの分類 (後藤・実務家1時間)</u> <u>第7回：低分子ポリフェノール (アントシアニンや、シナム酸の役割) (後藤・実務家1時間)</u> <u>第8回：高分子ポリフェノール (タンニン、多糖類と沈殿制御技術) (後藤・実務家1時間)</u> 第9回：色とアントシアニン (スタッキング及びコピグメント効果と熟成による変化) 第10回：ポリフェノールの酸化機構と熟成による変化 第11回：発酵におけるアミノ酸の役割と発酵制御 第12回：知覚と機能 (味の知覚機構と表現) 第13回：知覚と機能 (色の知覚機構と表現) 第14回：知覚と機能 (匂いの知覚機構と表現) 第15回：総合討論 <u>第16回：グループディスカッション (第20回まで双方向計5時間)</u>		

成績評価の方法評価基準	<p>受講態度（50%）：質問回数、質問内容などを評価する。</p> <p>発表内容（50%）：テーマを決めて発表会を行い、基礎理論を理解しているか、事例解析を有効に活用しているかで評価する。</p>
教科書	各教員が都度、用意する。
参考図書	各教員が都度、用意する。
その他	<p>[必要知識・準備]</p> <p>化学、物理の知識及び品質管理に関する一般的な知識</p>