

食品機能解析学特論

[講義] 第2～4学年 通年 選択 2単位

《担当者名》教授 / 浜上 尚也 准教授 / 小林 大祐

【概要】

食品に含まれる非栄養素成分の生体調節機能や有害作用のメカニズムに関する分子レベルの解析などについて、最新の研究を検索し、疾病予防や有害作用の予防の展望について理解する。

【学修目標】

- ・食生活と関連性の高い生活習慣病等の予防を目的とした食品機能性を概説できる。
- ・食品の機能性に関する効果と安全性について科学的根拠に基づき評価できる。

【学修内容】

回	テーマ	授業内容および学修課題	担当者
1) 4	食品機能とは ・栄養機能 ・感覚機能 ・生体調節機能	一～三次機能の定義と分類、食品の機能性と科学的根拠について概説できる。 栄養機能成分、感覚機能成分及び生体調節機能の種類と機能、応用食品とその根拠について概説できる。	浜上 尚也 小林 大祐
5) 6	糖代謝関連機能	糖質の消化・吸収・代謝に関連する食品機能成分の種類と機能、及びその根拠について概説できる。	浜上 尚也 小林 大祐
7) 8	アミノ酸・タンパク質代謝関連機能	アミノ酸・たんぱく質の消化・吸収・代謝に関連する食品機能成分の種類と機能、及びその根拠について概説できる。	浜上 尚也 小林 大祐
9) 10	脂質代謝関連機能	脂質の消化・吸収・代謝に関連する食品機能成分の種類と機能、及びその根拠について概説できる。	浜上 尚也 小林 大祐
11) 12	ビタミン・ミネラルの代謝的役割関連機能	ビタミン及びミネラルが関与する代謝的役割に関わる食品機能成分の種類と機能及びその根拠について概説できる。	浜上 尚也 小林 大祐
13) 15	保健機能食品と安全性評価	保健機能の分類と関与成分及びその科学的根拠について概説できる。 食品の機能性及び安全性の評価とその科学的根拠について概説できる。	浜上 尚也 小林 大祐

【授業実施形態】

面接授業と遠隔授業の併用

授業実施形態は、各学部(研究科)、学環、学校の授業実施方針による

【評価方法】

受講態度(30%)、関連論文の理解度の判定(論文内容の概説)(70%)

【教科書】

なし

【参考書】

最新関連論文、厚労省及び消費者庁等ホームページ

【学修の準備】

疾病の原因と食品の関連性、疾病の改善と食品成分の関連性などについて、事前に調査する。