

《担当者名》教授 / 小島 弘幸 教授 / 浜上 尚也

【概要】

論文の抄読を中心とした演習を通して、衛生薬学に関する応用的知識を深めることを目的とする。

- ・食品成分が生体に及ぼす機能性に関する最近の文献を抄読し、その機能性を分子レベルで理解する。
- ・魚介類に含まれる環境汚染物質の分布やヒト体内での動態に関する最近の文献を抄読し、食品の安全性に関する基礎的知識を修得する。

【学修目標】

- ・食品成分の機能性に関する知見について、科学的根拠に基づき評価できる。
- ・「日本人の食事摂取基準」を概説できる。

【学修内容】

回	テーマ	授業内容および学修課題	担当者
1	環境汚染物質の生物濃縮	窒素および炭素安定同位体比を用いた生物濃縮の解析方法を概説できる。	小島 弘幸
2	環境汚染物質の環境動態	汚染物質の環境中での動態を概説できる。	小島 弘幸
3	食品中の環境汚染物質 1	メチル水銀の毒性を概説できる。魚介類のメチル水銀濃度とPTWIに基づいた摂取量を概説できる。	小島 弘幸
4	食品中の環境汚染物質2	カドミウムの毒性を概説できる。米や魚介類のカドミウム濃度とPTWIに基づいた摂取量を概説できる。	小島 弘幸
5	食品中の環境汚染物質3	有機塩素系化合物の分析と毒性を概説できる。	小島 弘幸
6	食品中の環境汚染物質4	農薬の分析方法と法的規制について概説できる。	小島 弘幸
7	貝毒と魚類の毒	貝毒と魚の毒に関する知見を概説できる。	小島 弘幸
8	栄養素1	三大栄養素に関する最近の知見を概説できる。	浜上 尚也
9	栄養素2	ミネラルやビタミンに関する最近の知見を概説できる。	浜上 尚也
10	食事摂取基準1	「日本人の食事摂取基準」の概要について説明できる。	浜上 尚也
11	食事摂取基準2	「日本人の食事摂取基準」の策定に用いられた科学的根拠を概説できる。	浜上 尚也
12	生活習慣病	生活習慣病とエネルギー・栄養素との関連について説明できる。	浜上 尚也
13	特定保健用食品	特定保健用食品の有効性のメカニズムを概説できる。	浜上 尚也
14	食品成分の機能性	食品成分の機能性について概説できる。	浜上 尚也
15	まとめ(プレゼンテーション)	食品成分または環境汚染物質に関する最近の知見を概説できる。	小島 弘幸 浜上 尚也

【授業実施形態】

面接授業

授業実施形態は、各学部（研究科）、学校の授業実施方針による

【評価方法】

出席及び授業態度（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

【学修の準備】

関連分野の基礎的知識を確認し、最新の論文の内容を理解できるよう準備する。