

《履修上の留意事項》レポート提出により評価するが、レポートの考察に当たっては各回の講義で学習する食品の機能性に関する科学的根拠の評価について十分配慮して考察することに留意する。

《担当者名》教授 / 浜上 尚也 准教授 / 小林 大祐

【概要】

食品の機能は必要な栄養素を補給し、食欲を満足させるだけのものではなく、生体リズムの調節、生体防御の調節、疾患の予防、老化制御などを担うことが明らかになっている。本特論では、このような機能を発現する食品の発見やその生理活性成分に関する研究に触れながら、食品の多岐にわたる生体調節機能について理解を深める。

【学修目標】

食品は、医薬品と異なり多成分系で、体内ではそれぞれが複雑な挙動を示す。また、栄養素以外に、多様な機能を有する成分が混在しているため、それら個々の成分の機能を解析することは難しい。これまでに、食品成分が科学的根拠に基づき、生体に対する機能性が明らかになっている論文について、疾病予防や安全性の観点から客観的に食品機能を評価し、説明できることを目標とする。

【学修内容】

回	テーマ	授業内容および学修課題	担当者
1	食品の機能性	食品成分の機能性を分類し、例をあげて概略を説明できる。	浜上 尚也 小林 大祐
2	食品の一次～三次機能	食品の一次機能、二次機能、三次機能についてそれぞれ説明できる。 一次機能とその成分例をあげ、説明できる。 二次機能とその成分例をあげ、説明できる。 三次機能とその成分例をあげ、説明できる。	浜上 尚也 小林 大祐
3) 6	保健機能食品	保健機能食品制度について説明できる。 特定保健用食品と栄養機能食品について、法制度に基づき、その位置づけを説明できる。 特定保健用食品の機能別分類と、科学的根拠を列挙できる。 特定保健用食品の各保健機能成分について、代表的な成分をあげ、その機能について説明できる。 特定保健用食品の種類（許可方式に基づく）と違いを説明できる。	浜上 尚也 小林 大祐
7) 8	栄養機能食品	栄養機能食品と特定保健用食品の違いについて説明できる。 栄養機能食品の対象成分について説明できる。 栄養機能食品の許可要件（上限値、下限値の設定等）を説明できる。	浜上 尚也 小林 大祐
9) 10	ハーブ類といわゆる健康食品	食用に用いられるハーブ類といわゆる健康食品の位置づけについて、法制度を根拠に説明できる。 食用に用いられるハーブ類の種類と機能性について説明できる。 いわゆる健康食品の機能性について、科学的根拠に基づき説明できる。 ハーブ類といわゆる健康食品の安全性について、科学的根拠に基づき説明できる。	浜上 尚也 小林 大祐

【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】

保健機能食品、ハーブ類、およびいわゆる健康食品について、最新の科学的根拠に基づいた研究論文を読み、安全性、機能性

について問題点をまとめてレポートとする。レポート100%で評価する。

【教科書】

厚生労働省ホームページ、その他、科学的根拠に基づき最新のデータを公表しているサイトを参照し、その根拠となる論文を教科書とする。

【参考書】

「食品機能性の科学」、西川研次郎監修、食品機能性の科学編集委員会編、株式会社 産業技術サービスセンター発行

【備考】

なし

【学修の準備】

食品機能解析の研究は、日進月歩であるため、常に関心を持って種々の食品機能についての論文や情報を収集し、科学的根拠に基づく説明ができるよう定期的に調査する。