

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	選択
担当教員			
榎原 周平			
金1、3			
添付ファイル			

科目の概要	食品が持つ機能には、栄養機能（一次機能）、おいしさに関わる感覚機能（二次機能）、体の調子を整える生体調節機能（三次機能）があると言われる。この授業では、現在関心の高い生体調節機能を中心に講義を行う。
授業の内容	<p>第1回 食品の機能とは (1) 序論、食品の一次機能、二次機能について講義する。</p> <p>第2回 食品の機能とは (2) 食品の三次機能について講義する。</p> <p>第3回 保健機能食品 健康や栄養に関する表示制度について講義する。</p> <p>第4回 食品中の三次機能成分 (1) ミネラルの吸収を促進する成分について講義する。</p> <p>第5回 食品中の三次機能成分 (2) 血糖値の上昇を抑制する成分について講義する。</p> <p>第6回 食品中の三次機能成分 (3) 脂質の代謝を調節する成分について講義する。</p> <p>第7回 食品中の三次機能成分 (4) 腸内環境を整える成分について講義する。</p> <p>第8回 食品中の三次機能成分 (5) 骨の健康増進に関わる成分について講義する。</p> <p>第9回 食品中の三次機能成分 (6) 血圧の上昇を抑制する成分について講義する。</p> <p>第10回 食品中の三次機能成分 (7) 脳神経系に作用する成分について講義する。</p> <p>第11回 食品中の三次機能成分 (8) 免疫系に作用する成分について講義する。</p> <p>第12回 食品中の三次機能成分 (9) 抗菌作用をもつ成分について講義する。</p> <p>第13回 食品中の三次機能成分 (10) その他の食品成分について講義する。</p> <p>第14回 バイオテクノロジーと食品機能性成分 バイオテクノロジーと食品機能性成分について講義する。</p> <p>第15回 まとめ これまでの講義のまとめを行う。</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品が持つ3つの機能について理解できる。 ・食品に含まれる生体調節機能成分と、作用機構について理解できる。 ・健康や栄養に関する表示制度について理解できる。
授業の方法	授業形態は講義形式である。 小テストを実施する。
成績評価の方法	定期試験（70%）、小テスト（20%）、授業への参加態度（10%）により評価する。
教科書・テキスト	プリントを配布する。
参考書	「食品学－食品成分と機能性－」、久保田紀久枝、森光康次郎/編、東京化学同人 「わかりやすい食品機能学 第2版」、森田英利、田辺創一/編著、三共出版 「改訂 食品機能学 第3版」、青柳康夫/編著、建帛社
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	シラバスの授業計画に沿って、予習・復習をしておくこと。
履修上の留意事項	

オフィスアワー	月・水・木曜日、12時～13時
実務経験	
その他	