

22122 食品機能学 a、b Food Functionality			4 年次 後期 2 単位																																				
担当者	辻 啓介	履修可能学科	F 必																																				
		関 連 資 格	教職・管理(F)																																				
サブタイトル	食品の生体調節機能																																						
授業内容 ・ ねらい	食品の種々の機能を科学的に解析し、正確な知識を得ることが重要である。厚生労働省は食品の保健機能を保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品）として表示マークで認識できるようにしている。最新の法的な知識をきちんと学習して、健康に食品機能がどのように役立つか、あるいはどのように応用できるか、理解する。 食品には一次（栄養）機能、二次（嗜好）機能、三次（生体調節）機能がある。主に食品の生体調節機能について教授する。この機能は保健機能食品として、特定保健用食品や栄養機能食品、あるいは健康食品、サプリメントなどに関連している。この授業では食品由来の生理活性物質、整腸機能物質、抗高脂血物質などについて授業する。特に食物繊維など生体調節機能成分と生活習慣病との関係に重点をおいて解説する。																																						
授業計画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td><td>食品の機能と健康</td><td>第10回</td><td>含硫アミノ酸の種類と機能</td></tr> <tr> <td>第2回</td><td>保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品）</td><td>第11回</td><td>太らない油脂：構造油脂</td></tr> <tr> <td>第3回</td><td>栄養強調表示</td><td>第12回</td><td>紅麴と循環器疾患</td></tr> <tr> <td>第4回</td><td>特別用途食品といわゆる健康食品</td><td>第13回</td><td>レス食品</td></tr> <tr> <td>第5回</td><td>オリゴ糖の機能と効用</td><td>第14回</td><td>ポリフェノールと抗酸化作用</td></tr> <tr> <td>第6回</td><td>糖アルコールの特異な作用</td><td>第15回</td><td>まとめと討論、試験</td></tr> <tr> <td>第7回</td><td>食物繊維の種類と分類</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>第8回</td><td>食物繊維の生理機能</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>第9回</td><td>タンパク質とペプチドの新たな機能</td><td></td><td></td></tr> </table>			第1回	食品の機能と健康	第10回	含硫アミノ酸の種類と機能	第2回	保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品）	第11回	太らない油脂：構造油脂	第3回	栄養強調表示	第12回	紅麴と循環器疾患	第4回	特別用途食品といわゆる健康食品	第13回	レス食品	第5回	オリゴ糖の機能と効用	第14回	ポリフェノールと抗酸化作用	第6回	糖アルコールの特異な作用	第15回	まとめと討論、試験	第7回	食物繊維の種類と分類			第8回	食物繊維の生理機能			第9回	タンパク質とペプチドの新たな機能		
第1回	食品の機能と健康	第10回	含硫アミノ酸の種類と機能																																				
第2回	保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品）	第11回	太らない油脂：構造油脂																																				
第3回	栄養強調表示	第12回	紅麴と循環器疾患																																				
第4回	特別用途食品といわゆる健康食品	第13回	レス食品																																				
第5回	オリゴ糖の機能と効用	第14回	ポリフェノールと抗酸化作用																																				
第6回	糖アルコールの特異な作用	第15回	まとめと討論、試験																																				
第7回	食物繊維の種類と分類																																						
第8回	食物繊維の生理機能																																						
第9回	タンパク質とペプチドの新たな機能																																						
教科書 参考書	参『食品機能学』青柳康夫編著（建帛社）、『食品機能学』寺尾純二他共著（光生館） プリントなど使用																																						
評価方法	出席状況、小テスト、期末テストなど																																						
事前準備学習 履修条件等	必要に応じ、事前の授業で指示する																																						