

科目名(英訳)	食品機能学(Functional Food Science) (RBF-38654J3)				
担当教員	新井 博文	対象学年	学部3年次	単位数	2単位
科目区分	講義 選択II	受講人数	なし	開講時期	後期
キーワード	食品の三次機能 生活習慣病 生理活性成分 生体調節 特定保健用食品 機能性表示食品				
授業の概要・ 達成目標	<p>授業の概要 生活習慣病の発症機序、健康維持や疾病予防に関わる食品の三次機能(生体調節機能)について学ぶ。</p> <p>達成目標 食品の三次機能、生活習慣病、生理活性成分、機能性食品について説明できる。</p>				
授業内容	<p>第1回 ガイダンス、食品の機能 第2回 特定保健用食品と機能性表示食品 第3回 生活習慣病、抗がん 第4回 肥満の予防と改善 第5回 脂質代謝異常の予防と改善 第6回 アテローム性動脈硬化症の予防と改善 第7回 高血圧の予防と改善 第8回 糖尿病の予防と改善 第9回 高尿酸血症の予防と改善 第10回 骨粗鬆症の予防と改善 第11回 カルシウム吸収促進 第12回 う蝕と歯周病の予防と改善 第13回 生体防御と免疫の概要 第14回 免疫機能の活性化 第15回 アレルギーの緩和</p>				
授業形式・形態 及び授業方法	教科書をもとに講義形式で行う。				
教材・教科書	わかりやすい食品機能学(森田英利／2017年第2版／三共出版)				
参考文献	<p>分子栄養学(板倉弘重／2019／東京化学同人) 基礎栄養学(田地陽一／2020年第4版／羊土社) 食品学総論 - 食品の成分と機能 - (寺尾純二／2018年／中山書店)</p>				
成績評価方法 及び評価基準	毎講義後の小テスト(30%)および期末考査(70%)で総合的に評価する。 評点(100点満点)の60点以上を合格とする。				
必要な授業外学修 履修上の注意	授業範囲を教科書で予習し、専門用語の意味を理解しておく。 特になし				
関連科目 (発展科目)	食品化学、食品栄養生理学	実務家教員担当		一	
そ の 他	学習・教育目標 バイオ食品工学コース 2(GF)-A				
	<p>新井 博文(10号館2階 食品栄養化学研究室) e-mail:araihrfm@mail.kitami-it.ac.jp Phone:0157-26-9399 オフィスアワー:随時</p>				
	コメント 質問はe-mailで随時受け付けます。				