

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
食品の機能	橋本 博行	講義	2	栄養士必修	1, 2	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	食品の機能については、食品学では、一次機能（栄養成分、相互作用）や二次機能（色、味、香り成分、物性等）について学んだ。 「食品の機能」の講義では、食品の三次機能である生体調節機能を中心に、食品に含まれる成分による疾病の予防などの生体調節機能について講義する。						
到達目標	到達目標として、栄養士実力認定試験や管理栄養士国家試験の食品の機能に関連する問題について、その内容が十分理解できる学習を行う。						
回	学習内容						
1	食品機能学とは（食品の機能）						
2	食品機能学とは（特別用途食品）						
3	抗酸化機能（活性酸素と抗酸化機能食品）						
4	消化吸収促進と代謝改善機能（消化吸収）						
5	消化吸収促進と代謝改善機能（ミネラル、ビタミン）						
6	難消化、吸収阻害および微生物活性機能						
7	難消化性炭水化物、食物繊維機能食品						
8	脂質関連代謝機能（n-3系、n-6系脂肪酸等）						
9	脂質関連代謝機能（ジアシルグリセロール、コレステロール）						
10	酵素阻害・酵素活性化機能（高血圧）						
11	酵素阻害・酵素活性化機能（糖尿病、酵素の阻害、活性化）						
12	免疫系におよぼす機能						
13	神経系におよぼす機能						
14	食物アレルギー						
15	食品の機能のまとめ						
予習内容 復習内容	授業内試験 60%（20%、20%、20%、）、レポート 20%、平常点 20%で成績評価を行う。 平常点は出席や提出物を総合的に評価する。						
教科書	「改訂 食品機能学 第4版」、青柳康夫 編著、建帛社						
成績評価	予習：教科書を使用して、毎回の講義の該当箇所を予習すること。 復習：毎回配布する、授業のまとめプリントを使用して、当日の講義内容を復習すること。						
実務経験	食品メーカーの研究開発部門で食品の基礎研究や栄養補助食品等の開発業務経験がある。 授業では具体的な事例も含めて講義を行う。						
その他 特記事項							