

講義科目 : 食品の機能	単位数 : 2
担当 : 橋本 博行	学習形態 : 選択科目
	栄養士免許必修科目
	実務経験 : 有

講義の内容・方法及び到達目標

- ・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、十分理解でき解答できる知識を修得するとする。

授業計画

- 第1回 食品機能学とは（食品の機能）
- 第2回 食品機能学とは（保健機能食品）
- 第3回 抗酸化機能（活性酸素とは）
- 第4回 抗酸化機能（抗酸化物質と抗酸化機能食品）
- 第5回 消化吸収促進と代謝改善機能（消化吸収）
- 第6回 消化吸収促進と代謝改善機能（ミネラル、ビタミン）
- 第7回 難消化、吸収阻害および微生物活性機能
- 第8回 難消化性炭水化物、食物繊維機能食品
- 第9回 脂質関連代謝機能（n-3系、n-6系脂肪酸等）
- 第10回 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）
- 第11回 酵素阻害・酵素活性化機能（高血圧）
- 第12回 酵素阻害・酵素活性化機能（糖尿病、酵素の阻害、活性化）
- 第13回 免疫系におよぼす機能
- 第14回 神経系におよぼす機能
- 第15回 特定保健用食品、栄養機能食品

教材・テキスト・参考文献等

- ・教科書：「改訂 食品機能学 第3版」、青柳康夫 編著、建帛社

成績評価方法

- ・平常点20%、授業内試験60%（20%、20%、20%）、レポート20%で成績評価を行います。
- ・平常点は、出席および授業中の課題等で評価します。

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ります。授業では具体的な事例も含めて講義を行います。

その他

- ・毎回、教科書等で予習を行い、当日の配布プリントで復習すること。