

科目名	食品機能学（卒業必修：栄養士必修：FS 必修：NR・SA 必修）		
授業形態	講義	学年	2
開講時期	2021 年度 後期	単位数	2
担当教員	武井 利之		
内容および計画	「食」と「健康」について広い専門知識を身につけるため、保健機能食品の制度、表示、対象成分、対象食品及びマークについて、また、健康の保持増進効果に関する食品の安全性・有効性情報について学ぶ。さらに、食品成分の体内での挙動と体調調節作用及び保健機能食品との関係について学ぶ。		
1	食品の三次機能、保健機能食品制度 1		
2	食品の三次機能、保健機能食品制度 2		
3	抗酸化機能 1		
4	抗酸化機能 2		
5	消化吸収促進機能 1		
6	消化吸収促進機能 2		
7	難消化、吸収阻害 1		
8	難消化、吸収阻害 2		
9	微生物活性		
10	脂質代謝関連機能 1		
11	脂質代謝関連機能 2		
12	酵素阻害機能		
13	免疫系による機能 1		
14	免疫系による機能 2、神経系に対する機能 1		
15	神経系に対する機能 2・まとめ		
教科書			
	タイトル	著者名	出版社
	『改訂 食品機能学 第3版』	青柳康夫 編著	建帛社
参考書	(独) 国立健康・栄養研究所監修『健康・栄養食品・アドバイザーリースタッフ・テキストブック』第一出版		
成績評価			
	評価方法	割合(%)	
	筆記試験	70	
	出席	30	
学習到達目標	学生が食品の機能と保健機能食品について理解し説明できる。また、いわゆる健康食品について概説できるとともに、食品の健康保持増進効果に関する正確な情報収集方法を説明できる。さらに食品成分と体調調節作用・食物アレルギー等の関係について概説できる。		
先修条件			

実務経験	
その他	