

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	2022 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（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
2	食品の三次機能、保健機能食品制度 2（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
3	抗酸化機能 1（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
4	抗酸化機能 2（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
5	消化吸収促進機能 1（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
6	消化吸収促進機能 2（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
7	難消化、吸収阻害 1（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
8	難消化、吸収阻害 2（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
9	微生物活性（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
10	脂質代謝関連機能 1（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
11	脂質代謝関連機能 2（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
12	酵素阻害機能（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
13	免疫系による機能 1（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
14	免疫系による機能 2、神経系に対する機能 1（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
15	神経系に対する機能 2・まとめ（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	『改訂 食品機能学 第4版』	青柳康夫 編著	建帛社	9784767907161	2017
参考書	新スタンダード栄養・食物シリーズ5「食品学」食品成分と機能性第2班 久保田紀久枝・森次康次郎編 東京化学同人 (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
	授業で実施する課題				30
学習到達目標	1、学生が食品の機能と保健機能食品制度について理解し説明できる。 2、学生が食品成分の抗酸化、吸収促進、難消化、吸収阻害、微生物活性、酵素阻害及び神経系に対する機能に由来する機能について理解し説明できる。				

	<p>3, 学生がまた、脂質代謝関連機能及びエイコサノイドについて理解し説明できる。</p> <p>4, 学生が免疫系による機能及び食物アレルギーについて理解し説明できる。</p>
先修条件	
実務経験	
その他	食品の三次機能に関する表示や具体的機能とその成分について学びましょう。