

## 食品機能学特論 (2単位)

担当者氏名 澤山 茂、村 清司、阿部 尚樹、大石 祐一、阿久澤さゆり、服部 一夫

### ◆学習・教育目標

食品機能学分野の最新情報を基に、食品の生体機能性、加工特性、感覚特性並びに新規素材の検索、開発するための技術開発・分析法などについて、分子生物学や遺伝子工学的手法、分析化学法などをもとに最新情報の修得を目指す。

### ◆取り扱う領域（キーワードで記載）

抽出・分画	精製・単離	分子生物学	酵素
コロイド分散系	咀嚼	嚥下	咀嚼・嚥下障害

### ◆授業の進行等について

	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1	食品機能学とは	本講義の概略	
2	生理活性物質の取扱法	生理活性物質の抽出・分画	食品素材含有生理活性物質の取り扱い方法の修得 分子生物学的手法の修得
3	生理活性物質の取扱法	生理活性物質の精製・単離	
4	分子生物学研究法	タンパク質レベルでの研究法	
5	分子生物学研究法	核酸レベルでの研究法の原理	
6	食品機能研究法	食品の機能性を評価する方法	食品の機能性を評価する手法の修得
7	食品機能研究法	食品の機能性を評価する方法	
8	小括		
9	酵素化学	酵素の構造	酵素の構造と特性の関係についての理解
10	酵素化学	酵素の特性	
11	コロイド分散系の解析法	分散系としての食品解析法	コロイド分散系としての食品の物理的解析法の修得
12	食品の物性と知覚	物性の発現と口腔内感覚の解析法	
13	咀嚼と健康	おいしく食べるため、おいしさを感じる体の構造	咀嚼に関する情報の修得
14	咀嚼と健康	空腹と満足感	
15	まとめ		

### ◆教科書及び資料（授業前に読んでおくべき本・資料）

書名／著者／発行所（発行年）

必要に応じてプリントを配布する。

### ◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

講義中に紹介する。

### ◆評価の方法（レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト）

講義中の口頭試問およびレポートにより評価する。

### ◆その他受講上の注意事項

なし