

科目名 食品機能解析学特論 (2単位)

担当者氏名 西澤 信、渡部 俊弘、戸枝 一喜、妙田 貴生

◆学習・教育目標

生物資源の機能性に着目した製品開発について具体的な事例で記述する。エミューオイル、ハマナスやハーブなどの香粧品原料、アルギン酸などの多糖類、加水分解型タンニンやフラボノイドなどポリフェノール類について、化学的研究からin vitroやin vinoでの機能性に関する研究までを詳述する。さらに、八個いう方による機能性素材の生産と製品開発について詳述する。

◆取り扱う領域(キーワードで記載)

機能性食品	香粧品	機能性試験	生物資源
発酵法	製品開発	地域特産品	

◆授業の進行等について(単位制度に基づく授業の進行予定・内容)

回数	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1-3回	香粧品原料の機能性と製品開発 (渡部)	生物資源に由来する香粧品原料の機能性の解析と製品開発について総合的に講述する	生物資源の機能性研究と製品化について、実例を挙げて製品開発の過程を紹介することにより、今後の地域特産品の開発に関わる知見を深める。
4-9回	発酵法による機能性素材の生産と製品開発 (戸枝)	発酵法により生成するオリゴ糖等の機能性の解析と製品開発について総合的に講述する。	
10-11回	植物資源の機能性と製品開発 (西澤)	海藻由来の多糖類の機能性の解説と製品開発、ハーブなど植物資源の機能の解析と製品開発などの具体的な製品と直結した機能解析について講述する。	
12-15回	香気成分の機能性 (妙田)	香料や食品中の香気成分の機能性について解説する。	

◆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)

プリント配布

◆授業をより良く理解するのに便利な参考書・資料等

書名/著者/発行所(発行年)

◆評価の方法(レポート・小テスト・定期試験・課題等のウェイト)

レポートと出席で評価する

◆その他受講上の注意事項

配布されたプリントをあらかじめ熟読すること。