

## 食品生化学特論 (2単位)

担当者氏名 大石 祐一

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

食品成分の機能解明は、健康の維持増進、生活習慣病の予防など、現代社会のニーズに大きく貢献する。本特論では、最新の論文を用いて、食品の生体調節機能を中心に講ずる。具体的には、食品の生体調節機能として、味覚、分泌系、神経系、循環系、消化系などの高次の生命活動における機能、老化や生活習慣病などの疾病の予防・軽減機能などについて、個体レベル、細胞レベルでの最新の文献から、最新情報の入手手法の修得をめざす。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

食品成分                      生活習慣病                      生体調節機能                      食品機能研究法  
動物実験                      \_\_\_\_\_                      \_\_\_\_\_                      \_\_\_\_\_

◆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	食品成分とその機能 (第1週)	三次機能とその具体例(研究目的を達成させるためどのような実験が必要かに重点を置いて講義する。)	
2	食品機能に関する論文 (第2週～第7週)	著名英文雑誌の論文の理解(動物を用いて、食品素材を摂食することで様々な代謝にどのような影響を与えるのかを記述している論文を紹介し、理解させる。)	前もって配布する論文を予習しておく。また、自分で関連文献を選択できる技術を学ぶ。 前もって配布する論文を予習しておく。また、自分で関連文献を選択できる技術を学ぶ。
3	味覚に関する論文 (第8週～第14週)	著名英文雑誌の論文の理解(味覚など二次機能に関する研究について、最新の論文を紹介し、理解させる。)	
4	まとめ (第15週)		

◆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

書名/著者/発行所 (発行年)  
/ / ( )

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

レポート、口頭試問を課し評価する。

◆その他受講上の注意事項

なし