

授業科目 食品栄養学特論	科目概要・形式 1単位 15時間(8コマ) 講義科目	配当年次 博士前期1年次 前期開講	オンライン参加 <input type="checkbox"/> ・不可 (下記7も参照)
科目責任者	七島 直樹		
担当者	井澤 弘美、佐藤 伸、七島 直樹、乗鞍 敏夫		
1. 科目のねらい・目標 健康のための栄養を考えるためには、栄養の供給源となる食品と栄養を受入れて利用する身体の両面から学ぶことが重要である。本科目では、食品の化学、物性、生理的役割・機能に関して最新の知識を学び、身に付け、説明できるようにする。特に、栄養、嗜好、生体内調節の各機能に関しては、最新の研究動向を踏まえながら栄養学の基礎になる授業を行う。			
2. 授業計画・内容 【井澤弘美】 新規加工食品・機能性食品を創出するための制度や事例を学ぶ。 ・未利用農産資源を用いた新規加工食品の開発 ・機能性表示食品の制度解説と届出や販売の実際 【佐藤 伸】 食品成分が、肥満や糖尿病などの生活習慣病の発症に関わる慢性炎症や酸化ストレスに果たす生理的役割について分子栄養学的に学修し、疾病の予防につながる方策を提案できるようにする。 ・動脈硬化性疾患と酸化ストレス（血管内皮機能障害と食品成分の関連を中心に） ・生活習慣病と慢性炎症（炎症性サイトカインの産生と食品成分の関連を中心に） 【七島 直樹】 食品成分が美容に及ぼす効果とその解析法について学ぶ。 ・美容に関連している生体分子の生化学（ケラチン、セラミド、細胞外マトリックス構成分子など） ・美容に効果があると報告されている食品の機能性成分とその解析法および最新の研究動向 【乗鞍敏夫】 食事から摂取する栄養成分（おもにたんぱく質とアミノ酸）および非栄養成分（機能性成分）の生理的役割を学ぶ。なお、本講義は生物学と化学をベースとする。 ・アミノ酸成分表の特徴と課題 ・機能性・健康食品の科学的根拠 ・機能性・健康食品の機能ゲノミクス解析の手法・実例			
3. 教科書、参考書			
・特に教科書は指定しません。各教員が資料を配布します。			
4. 成績評価方法 ・レポート（80％）と授業参加状況（積極的な発言・質問等）（20％）で評価します。			
5. 受講要件 ありません。			
6. 社会人学生に対する配慮			

・社会人学生の勉学が滞らないように、夜間開講や土日開講などの配慮をします。詳細については各担当教員と相談してください。

7. その他

- ・オンライン授業で使用するシステムについては、予め、各教員と相談してください。たとえば、Webexを使用する場合、予め、各教員は、教員自身がおもつミーティング番号を受講生にお知らせします。
- ・授業に対する意欲や内容に対する積極的な発言を強く求める授業になります。