入学年度・開講所属	2024(R6)・工学部		科目ナンバリング			
科目名(英訳)	食品機能学(Functional Food Science)　(RBF-38654J3)					
担当教員	新井 博文					
科目区分		対象学年	学部3年次	単位数	2単位	
講義形式	講義	受講人数	なし	開講時期	後期	
キーワード	食品の三次機能　生活習慣病　生理活性成分　生体調節　特定保健用食品　機能性表示食品					
授業の概要・達成目標	授業の概要 生活習慣病の発症機序、健康維持や疾病予防に関わる食品の三次機能(生体調節機能)について学ぶ。 達成目標 食品の三次機能、生活習慣病、生理活性成分、機能性食品について説明できる。					
授業内容	第1回　ガイダンス、食品の機能 第2回　特定保健用食品と機能性表示食品 第3回　生活習慣病、抗がん 第4回　肥満の予防と改善 第5回　脂質代謝異常の予防と改善 第6回　アテローム性動脈硬化症の予防と改善 第7回　高血圧の予防と改善 第8回　糖尿病の予防と改善 第9回　高尿酸血症の予防と改善 第10回　骨粗鬆症の予防と改善 第11回　カルシウム吸収促進 第12回　う蝕と歯周病の予防と改善 第13回　生体防御と免疫の概要 第14回　免疫機能の活性化 第15回　アレルギーの緩和					
授業形式・形態及び授業方法	教科書をもとに講義形式で行う。					
教材・教科書	わかりやすい食品機能学(森田英利／2017年第2版／三共出版)					
参考文献	分子栄養学(板倉弘重／2019／東京化学同人) 基礎栄養学(田地陽一／2020年第4版／羊土社) 食品学総論 - 食品の成分と機能 - (寺尾純二／2018年／中山書店)					
成績評価方法及び評価基準	毎講義後の小テスト(30%)および期末考査(70%)で総合的に評価する。 評点(100点満点)の60点以上を合格とする。					
必要な授業外学修	授業範囲を教科書で予習し、専門用語の意味を理解しておく。					
履修上の注意	特になし					
関連科目(発展科目)	食品化学、食品栄養生理学			実務家教員担当	ー	
その他 学習・教育目標	バイオ食品工学コース　2(GF)-A					
その他 連絡先・ｵﾌｨｽｱﾜｰ	新井 博文(10号館2階　食品栄養化学研究室) e-mail:araihrfm@mail.kitami-it.ac.jp　Phone:0157-26-9399 オフィスアワー:随時					
その他 コメント	質問はe-mailで随時受け付けます。					