

授業科目 食品栄養学特論	科目概要・形式 1単位 15時間	配当年次 1年 前期
科目責任者	佐藤 伸	
担当者	飯島美夏、佐藤 伸、井澤弘美、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見を学ぶ。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講義を行う。		
2. 授業計画・内容 【飯島 美夏】 食品の構成成分と物性について科学的視点から学ぶ。 ・食品を構成する高分子の特徴 ・食品の物性に関する最新の動向 【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理解し、疾病の予防につながる方策を学ぶ。 ・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） 【井澤弘美】 食品安全・食品開発に関する最新の科学知見を学び、食品の衛生や機能等の知識を活用できるようにする。 ・国および地方が取り組んでいる食品安全に関する行政施策を学ぶ ・食品機能性研究の最新動向および食品表示基準について学ぶ 【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 ・レポートと授業参加状況で評価します。		
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。なお、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 ・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となります。		