

# 食品機能科学

Food Chemistry and Biofunction



ナンバリングコード			
開設年度	2023	開設部局	農学部
学期	前期	学年	1年
曜日	集中	時限	集中
履修期	1期	授業形態	講義
科目区分	選択	単位数	1単位
対面／遠隔	対面および遠隔授業(対面50%以上)	授業回数	8回

## ■担当教員

北原 兼文

## ■共同担当教員

侯 徳興、花城 勲、宮田 健

## ■授業概要

1. 授業の目的は、食品成分の化学と機能性について力を深めることである。
2. 授業の内容は、食品成分や農産物の機能性及び食品成分のバイオテクノロジーによる高機能化について習得できるように構成する。
3. 授業の方法は、主にスライドと配付資料を利用した講義形式で行う。

## ■学修目標

1. 食品と健康との関わりについて説明することができる。
2. 地域農産物の食品機能について説明することができる。
3. 食品成分と医薬品との関わりについて説明することができる。

## ■授業計画

- 第1回 食品機能科学とは?(侯 徳興)
- 第2回 食と腸内細菌と健康(侯 徳興)
- 第3回 糖質の食品機能とバイオテクノロジー(北原 兼文)
- 第4回 サツマイモの食品機能(北原 兼文)
- 第5回 食品中の高分子(花城 勲)
- 第6回 食品と酵素(花城 勲)
- 第7回 食品成分からの医薬品候補物質の探索(宮田 健)
- 第8回 食品成分を活用した医薬品研究開発(宮田 健)

## ■授業方法

アクティブラーニング、4回程度(ディベート)

## ■準備学修に必要な学修時間の目安

本科目は、45時間の学修が必要な内容で構成されている。授業は15時間分(2h×7.5コマ)となるため、30時間分相当の事前・事後学修(課題等含む)が、授業の理解を深めるために必要となる。

## ■教科書

教科書は指定しない。授業資料を配付する。

## ■参考書

## ■成績評価方法・評価基準

食品機能科学に関するレポートを課す(25点×4教員)。

## ■オフィスアワー

金曜日: 16:00-17:00

用務のないときは随時受け付けるので、メールにて面会予約をとって下さい。

## ■連絡先(TEL)

099-285-8638(北原)

## ■連絡先(MAIL)

k2370876@kadai.jp(北原)

## ■担当教員への連絡方法

manabaシステムまたはメールにて連絡して下さい。

## ■履修条件

生物と化学の基本的な知識を必要とする。

## ■実務経験のある教員による実践的授業

該当なし

## ■その他科目区分

## ■注意事項