

準備学習ポイント一覧

科目名	食品機能学	教員名	奥野海良人	学科/区分	保健栄養 選択	履修年次	3
授業計画	回	授業項目	準備学習キーワード 使用教科書掲載箇所(ページ等)				
	1	食品の機能とは？	キーワード:食品の基本的特性(安全性、栄養性、嗜好性、生理機能性)・二次的特性(流通性、付加特性)、一般食品、保健機能食品(特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品) 教科書:Nブックス食品機能学 p.1~12				
	2	食品の機能と機能性食品について	キーワード:特定保健用食品(個別評価型、疾病リスク低減表示、規格基準型、条件付き特定保健用食品)、栄養機能食品20種類、特別用途食品 教科書:Nブックス食品機能学 p.1~12				
	3	抗酸化機能 (1)活性酸素の生成	キーワード:活性酸素種、フリーラジカル、一重項酸素、スーパーオキシドアニオン、過酸化水素、ヒドロキシラジカル、光酸化、光増感酸化、フェントン反応 教科書:Nブックス食品機能学 p.13~49				
	4	抗酸化機能 (2)抗酸化物質	キーワード:抗酸化酵素、ビタミンE、ビタミンC、カロテノイド、ポリフェノール 教科書:Nブックス食品機能学 p.13~49				
	5	抗酸化機能 (3)抗酸化食品	キーワード:カテキン類、香辛料に含まれる抗酸化剤、セサモール、サセミノール、レスベラトロール、サボゲニン、 γ -オリザノール、クロロゲン酸、ルチン 教科書:Nブックス食品機能学 p.13~49				
	6	消化吸収促進機能(1)	キーワード:腸内細菌、脂溶性栄養素、緑茶抽出物、アライン、アリチアミン、アルコール 教科書:Nブックス食品機能学 p.50~69				
	7	消化吸収促進機能(2)	キーワード:カゼインホスホペプチド、クエン酸リンゴ酸カルシウム、フルクトオリゴ糖、 β -グルカン、ポリグルタミン酸、乳塩基性タンパク質、ポリデキストロース 教科書:Nブックス食品機能学 p.50~69				
	8	難消化、吸収阻害および生物活性機能(1)	キーワード:食物繊維、酢酸、プロピオン酸、酪酸、糖アルコール、オリゴ糖、腸内細菌叢、乳酸菌、ビフィズス菌 教科書:Nブックス食品機能学 p.73~96				
	9	吸収阻害および生物活性機能(2)	キーワード:ソルビトール、キシリトール、マンニトール、エリスリトール、マルトトリトール、ラクチトール、バラチニット、イソマルトトリトール、非う蝕性、インスリン分泌非刺激性 教科書:Nブックス食品機能学 p.73~96				
	10	吸収阻害および生物活性機能(3)	キーワード:難消化性オリゴ糖、マルトオリゴ糖、イソマルトオリゴ糖、フルクトオリゴ糖、ガラクトオリゴ糖、ガラクトオリゴ糖、キシロオリゴ糖、サイクロデキストラン、リンゴ酸オリゴ糖カルシウム 教科書:Nブックス食品機能学 p.73~96				
	11	脂質関連代謝機能(1)	キーワード:イコサポリエン酸、COX、リポキシゲナーゼ、エイコサノイド、トロンボキサン、プロスタグランジン I、ロイコトリエン 教科書:Nブックス食品機能学 p.99~117				
	12	脂質関連代謝機能(2)	キーワード:ジグリセリド、中鎖脂肪酸、中鎖脂肪、植物性コレステロール 教科書:Nブックス食品機能学 p.117~130				
	13	酵素阻害、酵素活性化機能	キーワード:レニン・アンギオテンシン系、糖尿病、消化酵素阻害 教科書:Nブックス食品機能学 p.133~147				
	14	免疫系におよぼす機能	キーワード:自然免疫、獲得免疫、細胞性免疫、液性免疫、補体、抗体、アレルギー、パイエル板、M細胞、経口免疫寛容、抗アレルギー食品 教科書:Nブックス食品機能学 p.148~161				
15	神経系におよぼす機能	キーワード:カプサイシン、 γ -アミノ酪酸、ゲニポシド酸 教科書:Nブックス食品機能学 p.167~173					
教員からのメッセージ							