

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13029	3	前期	選択	1	15
授業科目名 (英文)	食品機能学 (Food Function)				
担当教員名	服部 一夫				
授業の概要及び到達目標					
<p>食品には、栄養機能（一次機能）、嗜好機能（二次機能）に加えて、生体調節機能（三次機能）がある。特に、食品の生体調節機能は、生活習慣病などに対する一次予防に重要である。本講義では、管理栄養士国家試験の内容を想定して、主に特定保健用食品に含まれる食品成分の生体調節機能やそのメカニズムについて理解を深める。さらに、保健機能食品（栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品）や特別用途食品の制度についても学習する。本講義を通じて、食品の機能性に関する包括的な知識の修得ならびに管理栄養士国家試験に必要な知識の修得を目指す。</p>					
準備学習等					
<p>準備学習として、予習 1 時間、復習 1 時間</p> <p>第 1 回 特定保健用食品、栄養機能食品の制度について調べておくこと</p> <p>第 2 回 食品表示法と機能性表示食品について調べておくこと</p> <p>第 3 回 特別用途食品の制度について調べておくこと</p> <p>第 4 回 特定保健用食品 I：おなかの調子を整える食品について調べておくこと</p> <p>第 5 回 特定保健用食品 II：コレステロールが高めの方の食品、血糖値が気になる方の食品について調べておくこと</p> <p>第 6 回 特定保健用食品 III：血中中性脂肪や体脂肪が気になる方の食品について調べておくこと</p> <p>第 7 回 特定保健用食品 IV：骨の健康が気になる方の食品、ミネラルの吸収を助ける食品、血圧が高めの方の食品について調べておくこと</p> <p>第 8 回 特定保健用食品 V：虫歯の原因になりにくい食品、歯を丈夫で健康にする食品、肌の乾燥が気になる方の食品について調べておくこと</p>					

成績評価の方法	試験（80%）、出席（20%）で評価する。
テキスト	毎回、プリントを配布する。
参考図書	「特定保健用食品の科学的根拠 有効性・安全性ハンドブック」清水俊雄：同文書院 「食品機能性の科学」西川研次郎：株式会社産業技術サービスセンター 「機能性食品の作用と安全性百科」上野川修一他：丸善出版 「食品安全ハンドブック」林裕造・大野泰雄：丸善 「食品機能の制度と科学」清水俊雄：同文書院
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本講義を理解するためには、生化学ならびに生理学の知識を必要とする。</li> <li>・質問は、授業終了後、教室で受け付ける。</li> <li>・追試験・再試験は実施する。</li> </ul>
授 業 計 画	
第1回	保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品）の制度について
第2回	食品表示法施行に伴う食品表示の変化と保健機能食品（機能性表示食品）の制度について
第3回	特別用途食品の制度について
第4回	特定保健用食品Ⅰ：おなかの調子を整える食品
第5回	特定保健用食品Ⅱ：コレステロールが高めの方の食品、血糖値が気になる方の食品
第6回	特定保健用食品Ⅲ：血中中性脂肪や体脂肪が気になる方の食品
第7回	特定保健用食品Ⅳ：骨の健康が気になる方の食品、ミネラルの吸収を助ける食品、 血圧が高めの方の食品
第8回	特定保健用食品Ⅴ：虫歯の原因になりにくい食品、歯を丈夫で健康にする食品、 肌の乾燥が気になる方の食品