

科目名	機能性食品		
開講期	後期（秋学期）火/5	選必区分	関大（選択必修（生物工学コース）） 薬大（選択）
単位	関大 2・薬大 1		
担当者名	福永 健治		
授業概要			
授業の到達目標およびテーマ：本講義では、食品の有する生体調節機能すなわち、一次、二次および三次機能について学ぶ。また、保健機能食品制度、保健機能食品、いわゆる健康食品について学習し、ヒトの健康に及ぼす影響について知見を深める。さらに、栄養成分の消化吸収のしくみについても学習して、食品成分摂取の基本についても理解をする。 授業の概要：食品は、栄養機能、感覚機能および生体調節機能を持ち合わせている。急速な高齢化社会が迫りくる現在、予防医学の重要性が大きく期待され、食品の三つ目の機能である生体調節機能が注目されている。食品の生体調節機能研究の歴史、現状、制度、未来について具体的事例を示し講義を進める。			
到達目標			
1. 食品の一次、二次、および三次機能について理解する。 2. 三大栄養成分の消化及び吸収、機能について理解する。 3. ビタミン及びミネラルの機能について理解する。 4. 食品成分による免疫、神経伝達、ホルモンに及ぼす影響について理解する。 5. いわゆる健康食品、特別用途食品、特定保健用食品の区分、法令上の取り扱いについて理解する。 6. 我が国及び世界各地における生活習慣病の発生状況、健康状況の現状を理解する 以上について理解することはもちろんであるが、これらを学習していない他人にわかりやすく、必要十分に説明できるようになることを到達目標とする。単なる記憶にとどまらず、自らが進んで学習を進め、理解を深める努力が重要である。			
授業計画			
1.食品の生体調節機能と医薬品の 2.食生活の変化と疾病 1 3.食生活の変化と疾病 2 4.日本人の食性と食品機能 1 5.日本人の食性と食品機能 2 6.疾病の予防と機能性成分 植物性食品成分 1 7.疾病の予防と機能性成分 植物性食品成分 2 8.疾病の予防と機能性成分 植物性食品成分 3 9.疾病の予防と機能性成分 動物性食品成分 1 10.疾病の予防と機能性成分 動物性食品成分 2 11.疾病の予防と機能性成分 動物性食品成分 3 12.保健機能食品制度 13.特定保健用食品／栄養機能食品 14.健康食品、その他			

15.遺伝子組み換え食品と食品機能	
授業時間外学習	
講義のあった日のうちに毎回学習した内容をレポート形式にまとめておく。	
成績の方法	
(関西大学)	定期試験（筆記試験）の成績で評価する。 定期試験 100% 途中希望者にはプレゼンテーションによる発表をしてもらいます。その場合は内容に応じて成績に加点します。
(大阪薬科大学)	定期試験の代わりに別途レポート課題を設け、総合評価する。
成績評価の基準	
(関西大学)	試験点数 60%以上を合格とする。出席状況は一切加味しない。
(大阪薬科大学)	総合点の 60%で単位習得となる（到達目標に達していること）。
教科書・参考書等（書名・著者・出版社）	
教科書	臼井 将勝（著）、小林 彰子（著）、鈴木 卓哉（著）、鈴木 武人（著）、高畑 宗明（著）、中野章代（著）、山崎 薫（著） わかりやすい食品機能学 三共出版
参考書	
担当者への問合せ方法	
オフィスアワー、メール：fukunagk@kansai-u.ac.jp、その他	
備考	
オフィスアワーについて：取り扱いの詳細については、授業時に追って指示します。	