

食品機能学特論Ⅱ《食品成分化学》(選択・講義1単位) [教職(家庭)選択必修]

青柳康夫

**【授業の到達目標および概要】**

「活性酸素と抗酸化」、「食品のフレーバー形成」の二つの問題を例に、多様な食品の機能を理解し、新たな機能性の開発を試みるための指標を学生諸君と共に考える講義としたい。あわせて、当研究室で長らくテーマとしているキノコの科学についても解説する。

**【授業計画】**

- ① 活性酸素：活性酸素の種類と生成ならびに生体に対する影響について概説する。
- ② 抗酸化：抗酸化のメカニズムと抗酸化物質について概説する。
- ③ 食品のフレーバー形成：食品フレーバーの酵素的生成について概説する。
- ④ 食品フレーバー形成：食品フレーバーの化学的生成について概説する。
- ⑤ キノコの科学：キノコの分類、風味成分、生理活性成分について概説する。
- ⑥ キノコの科学：キノコの食品化学、毒キノコの生理活性成分について概説する。
- ⑦⑧ まとめ

**【授業外学習】**

食品機能性研究の現状に対するニュースを種々のメディアから取得し、咀嚼すること。

**【成績評価の方法・基準】**

出席状況とレポートにより評価する。

**【教科書】**

使用しない。

**【参考書】**

随時指示する。

**【教材】**

プリント、パワーポイントにより講義する。