

食品学特論	1年前期	2単位	選択	高木 勝広
[関連する資格・履修制限等]：				

【講義の目的・到達目標・概要】

高齢化が進む現代社会において、いつまでも健康で年を重ねていきたいと考える健康志向人が増えている。そのような中で、食品成分の機能解明は、健康の維持増進、生活習慣病の予防等の観点から、現代のニーズに大きく貢献する。そこで本講座では、特定保健用食品の概要、現状と課題等について講述し、また最近の学術論文より、食品成分の生体調節機能を中心に解説する。

また、本講義では、食品の安全性に関する諸問題についても講義をする。特に食品中の残留農薬、環境汚染に起因する有害化学物質による食品汚染、遺伝子組換え食品等について述べる。

【講義の進め方・講義の形態】

適宜、視聴覚機器やプリント等を用いて行う。文献学習では、学生に与えた課題（論文等）を事前に調べさせ、講義時間に発表してもらうセミナー形式で行う。

【成績評価の仕方】

受講態度：20% 課題：40% 定期試験：40%

【テキスト】

「食品機能学への招待 機能性食品とその効能」須見洋行著（三共出版）

「食品衛生学 [食の安全]の科学」菊川清見、那須正夫著（南江堂）

【参考図書】

「食品成分のはたらき」山田耕路著（朝倉書店）

「新・食品分析法」（光琳）日本食品科学工学会食品分析研究会共同編纂

【講義計画】

第01回 食品と健康

第02回 食品の機能性（三次機能）

第03回 食物摂取による生活習慣病の予防：肥満や高血圧、糖尿病などの生活習慣病の予防に関わる食物または食品成分とそのメカニズムについて、文献を通しながら解説する

第04回 新しい食品の形態：保健機能食品制度・特定保健用食品と栄養機能食品・具体例を示す

第05回 特定保健用食品の現状と課題（問題点）について

上記のテーマのもと事前に学習させ、講義時間に発表、討議を行う

第06回 文献学習 食品機能に関する論文（輪読形式）

第07回 文献学習 食品機能に関する論文（発表形式）

第08回 文献学習 食品機能に関する論文（発表形式）

第09回 食品の安全性確保：食品別安全性確保のシステム・化学物質の安全性評価（リスクアセスメント、毒性試験法と実験データの解釈、ADI策定と安全性確保）等について学ぶ

第10回 食品を汚染する人為的有害物質と健康被害

有機ハロゲン化合物の汚染の実際と自然界に起こった報告事例等について解説し、その問題点を討議する

第11回 食品を汚染する人為的有害物質と健康被害

金属汚染の実態・内分泌攪乱化学物質の作用機構と自然界に起こった報告事例等について解説し、その問題点を討議する

第12回 残留農薬の安全性：法制度・基準の設定・残留農薬分析法・使用の実際等について学ぶ

第13回 食品添加物の有用性と安全性：指定と基準・食品添加物安全性評価法・現代における問題点等について学ぶ

第14回 遺伝子組換え食品：遺伝子導入方法・安全性評価・遺伝子組換え食品検知法等について

学び、その問題点を討議する

第15回 まとめ

【学生へのメッセージ・準備学習】

食品の機能性に関する情報は、メディアを通じて溢れかえっている。その中から適当な情報を選別し、ヒトの健康に還元するには、食品および生体についての正しい知識の習得が不可欠である。本講義では、学部時代より学んできた知識をベースにして、さらに知識を深めるとともに、討議などを通して情報を洞察していく力、プレゼンしていく力を養っていく。さらに文献学習では、食品の機能に関する最新の知見を学ぶ。