

食品学特論Ⅱ《食品素材開発論》(選択・講義1単位) [教職(家庭) 選択必修]

西塔正孝

【授業の到達目標および概要】

健康の維持・増進を目的に生理機能を重視した付加価値の高い食品が流通販売されている。それらの多くは機能性を有する食品素材の研究開発によって様々な原料から生産されてきている。本講義ではそれらの社会的ニーズと研究開発過程などを理解し、食品素材開発に必要な技術など説明できるようになることを到達目標とする。特に広く利用されているタンパク質やペプチド等を例に挙げ、栄養学的側面に加え、それらの機能性に関する近年の社会的要請や研究状況の詳細を学ぶ。

【授業計画】

- ① 食品素材として注目されている成分
- ② 食品素材の生産技術とその利用
- ③ 食品素材開発の基礎研究事例
- ④ 水産物由来タンパク質の構造と機能
- ⑤⑥ タンパク質やペプチド食品の生理機能
- ⑦⑧ まとめ

【授業外学習】

食品学あるいは栄養学系の国際誌から関連した総説や論文を授業前に配布するので、熟読してまとめたレポートを提出すること。

【成績評価の方法・基準】

授業の際に発表した内容およびレポート提出により評価を行う。

【教科書】

随時プリントを配布する。

【参考書】

タンパク質・アミノ酸の新栄養学、岸恭一・木戸康博編著、講談社