

Seminar on Functional Food Technology

2 units (selection) 1st-year(whole year), 2nd-year(whole year), 3rd-year(whole year)

Akihiko Nagao(Manager) · PART-TIME LECTURER / GRADUATE SCHOOL OF NUTRITION AND BIOSCIENCES, Mayumi Kameyama · PART-TIME LECTURER / GRADUATE SCHOOL OF NUTRITION AND BIOSCIENCES

Ken Tokuyasu · PART-TIME LECTURER / GRADUATE SCHOOL OF NUTRITION AND BIOSCIENCES

Target 最新の食品素材及び機能成分に関する論文を精査させ、機能素材開発に必要なとされる幅広い知識を習得させる。

Outline 機能発現に関わる食品素材の特性に関する最新の研究成果をとりまとめて発表させ討論することにより、素材開発のための幅広い知識を持たせ研究能力を向上させる。

Schedule

1. 機能成分の消化・吸収に関する最新の論文を精読させ、素材の生体利用性を向上させるための素材開発を考察させる。(担当者: 長尾教授)
2. 機能成分の単離及び構造決定に関する最新の論文を精読させ、機器分析手法を指導する。(担当者: 亀山助教授)
3. 機能性糖質素材の製造技術等に係る最新の論文を精読させ、新素材開発戦略について考察させる。(担当者: 徳安助教授)

Evaluation Criteria 出席状況と小テスト、レポート等により評価する

Contents < <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217648>

Contact

⇒ Nagao .

⇒ Kameyama .

⇒ Tokuyasu .

Note e-ラーニングも利用する