

Functional Food Technology Experiments 2

6 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) 個別の実験課題の下で、機能素材開発に必要とされる幅広い研究開発手法及び技術を習得させる。

Outline) 蓄積された食品機能研究の成果を食品として活用する観点から、機能素材の研究開発方法と技術を教授する。個別の研究課題を設定し、素材開発に必要な研究方法、研究成果の取りまとめ方及び論文作成について指導する。

Schedule)

1. 素材中の機能成分の消化・吸収機構の懐石に関する研究とその素材開発への応用技術に関する研究を指導する。(担当者: 長尾教授)
2. 素材中の機能成分の構造解析と加工・調理に伴う化学変化の解析に関する研究指導を行う。(担当者: 亀山助教授)
3. 機能性糖質素材の開発に係る変換技術および分析技術に関する研究指導を行う。(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=217649>

Note) e-ラーニングも利用する