

Functional Food Science Experiments 2

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

Junji Terao(Manager) · PROFESSOR / 人間栄養科学専攻, Rintaro Yamanishi · ASSOCIATE PROFESSOR / 人間栄養科学専攻

Target) ヒト栄養学の観点から食品機能科学研究を行うための応用能力を養う

Outline) 食品機能を応用した食品設計開発の基盤となる生理機能評価の基礎技術と手法を教授する。

Notice) なし

Schedule)

1. 食品由来抗酸化物質の生理機能評価とその応用技術に関する研究, 生体内過酸化脂質の分析方法とその生理機能に関する研究を指導する。(担当者: 寺尾教授)
2. 免疫系を調節する食品因子の作用機序を細胞及び組織レベルで解析する。(担当者: 山西准教授)

Evaluation Criteria) 実験の実施状況や報告書の内容で評価する

Contents) <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217666>

Contact)

- ⇒ Terao (+81-88-633-7087, terao@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) **MAIL** (Office Hour: 金曜日の18:00~ 20:00(e-mailにより時間調節を適宜おこないます))
- ⇒ Yamanishi (+81-88-633-9366, rintaro@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) **MAIL** (Office Hour: 水曜日の16:00~ 17:00)