

食品生理機能科学実験

Functional Food Science Experiments 2

6単位 (選択) 1年 (通年), 2年 (通年), 3年 (通年)

寺尾 純二(授業責任者)・教授/人間栄養科学専攻, 山西 倫太郎・准教授/人間栄養科学専攻

【授業目的】 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

【授業概要】 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。

【履修上の注意】 なし

【授業計画】

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)

【成績評価】 実験の実施状況や報告書の内容で評価する

【授業コンテンツ】 <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217666>

【連絡先】

- ⇒ 寺尾 (088-633-7087, terao@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL (オフィスアワー: 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))
- ⇒ 山西 (088-633-9366, rintaro@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL (オフィスアワー: 水曜日の16:00~ 17:00)