

Seminar on Functional Food technology

4 units (selection) 1st-year(whole year), 2nd-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 最新の食品機能成分に関する論文を通じて、機能素材開発に必要とされる基礎的知識を習得させる。

Outline 機能成分を含有する食品素材に関する最新の研究情報を収集させ、その内容を議論することにより自立して研究を行うための基礎能力を養う。

Schedule

1. 機能素材の生体利用性の観点からの素材開発に関する最新論文を精読させ、研究開発能力を養うための指導を行う。(担当者: 長尾教授)
2. 機能素材中の機能成分の化学的特性に関する最新論文を精読させ、研究開発能力を養うための指導を行う。(担当者: 亀山助教授)
3. 機能性糖質およびその開発に関する最新論文を精読させ、研究開発能力を養うための指導を行う。(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=217650>

Contact

⇒ Nagao .

⇒ Kameyama .

⇒ Tokuyasu .

Note e-ラーニングも利用する