

## Experiment on Functional Food Technology

12 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** 個別の実験課題の下で、機能素材開発に必要とされる研究開発手法を習得させる。

**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。個別の実験課題を設定し、素材開発に必用な実験手技、結果の解析及び考察方法について指導する。

**Schedule**

1. 素材中の機能成分の生体利用性を調節する要因並びに素材成分が与える影響の解析について研究指導を行う。(担当者: 長尾教授)
2. 素材中の機能成分の精密分析並びに迅速分析についての研究指導を行う。(担当者: 亀山助教授)
3. 機能性糖質素材の開発に必要な酵素変換技術等についての研究指導を行う。(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=217651>

**Contact**

⇒ Nagao .

⇒ Kameyama .

⇒ Tokuyasu .

**Note** e-ラーニングも利用する