

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科		
科目名称 [英語名称]	食物アレルギー論 [Food Allergology]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	
科目コード	296800	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	中瀬 昌之			学位授与の方針 との関連	DP2(2)		
授業概要	<p>特定の食品を摂取することによりアレルギー症状を示す人が、時代の推移とともに増加している。同時に食品アレルギーの原因食品も以前に比べ多様化している。これは、花粉症などの食品以外のアレルギーの増加も深く関連すると考えられている。本講義では、食品アレルギーを理解するために、まず生体を異物から守る免疫のしくみについて簡単に学び、さらに特定の食品成分がアレルギー反応をひき起こすに至るメカニズムを体系立てて理解していく。そして、原因食品に含まれるアレルゲンの種類と諸性質について説明を行い、食品アレルギー予防法として、低アレルゲン食品開発の手法や食品中の抗アレルギー成分についても解説を行う。</p>						
関連する科目	履修前に「食品学Ⅰ」「食品学Ⅱ」「農産物利用学」を受講しておくことが望ましい。						
授業の進め方と方法	スライドを使用しながら授業を進める。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 緒論 : 食物アレルギーの現状 2 免疫について : 免疫のしくみ 3 免疫について : 抗体の種類とはたらき 4 食物アレルギーのしくみ : アレルギーの分類 5 食物アレルギーのしくみ : 食物アレルギーの起こるメカニズム 6 食物アレルギー原因成分 : 動物性食品中のアレルゲン(1): 卵・乳・小麦 7 食物アレルギー原因成分 : 動物性食品中のアレルゲン(2): 魚類・甲殻類 8 食物アレルギー原因成分 : 植物性食品中のアレルゲン(1): 小麦・そば・落花生 9 食物アレルギー原因成分 : 植物性食品中のアレルゲン(2)大豆・果物 10 食物以外のアレルギーとの関連(1) : 花粉症との関連 11 食物以外のアレルギーとの関連(2) : 他のアレルゲン(ラテックス等)との関連 12 食物アレルギーの予防 : 低アレルゲン化食品の開発(1): 商品化の事例 13 食物アレルギーの予防 : 低アレルゲン化食品の開発(2): 新規開発手法 14 食物アレルギーの予防 : 食品に含まれる抗アレルギー成分(1): 各種フラボノイド 15 食物アレルギーの予防 : 食品に含まれる抗アレルギー成分(2): プロバイオティクス 						
授業の到達目標	食物アレルギーの現状と仕組みおよび課題を理解することを目標とする。						
授業時間外の学修	授業の内容を十分に理解するために必ず復習をしておくこと。また、理解が不十分であった部分は参考書等を使用して復習すること。						
課題に対するフィードバック	試験終了後に解説をする。	評価方法		1)学習意欲(授業中)－10点 2)小テスト－10点 3)試験－80点			
テキスト	使用しない。必要に応じて適宜プリントを配布する。						
参考書	免疫学の基礎 小山次郎ほか 東京化学同人 からだのアレルギーのしくみ 上野川修一 日本実業出版社 アレルギー物質を含む食品の原材料表示Q&A 鶴巻久美子 中央法規出版						
備考							