	Mir	nami Ky	ushu	University	Syllabus			
シラバス年度	2021 開講キャンパス 宮崎キャン		宮崎キャンパス	開設学	開設学科		食品科学専攻	
科目名称 [英語名称]	機能性食品開発	· ·特論 []			実務経験 教員担当	0	アクティブ ラーニング	0
科目コード	690640	授業形態	講事	単位数	2	配当	i学年	1年次
教員氏名	吉本 博明				学位授与の方針 との関連		修士課程[
授業概要	本授業の目的は、機能性食品(機能性表示食品、特定保健用食品、特定用途食品等)の歴史を紐解きながら、機能性食品が求められる社会的背景、意義について理解することである【基礎的知識の習得】。具体的には、ヒメマツタケ/アガリクスの歴史を振り返りながら、機能性食品と法律、機能性食品とエビデンスの問題について許究する。また、開発するにあたって求められる具体的な技術について理事する【専門力の育成】。具体的には、トクホや機能性表示食品に求められるエビデンスの構築方法について講義する。特に、前臨床試験および臨床試験の取り扱いや、ランダム化比較試験(RCT) randomized controlled trialなど、信頼できるデータの取得方法について学ぶ。講義後半では、仮想的な機能性食品の企画書を立案し、その成果で評価する。							
関連する科目	学部において学習した、食品加工、食品開発に関する科目。							
授業の進め方と方法	本講義は、Dialogueを基盤としたディスカッションを重視する。すなわち、各回に提示されたテーマについて教員が解説をおこない、解説を起点に対話によって相互に課題を抽出しつつ、課題解決の方向性を模索していく。ディスカッションで必要となったデータ等は、即自的にネット検索や文献を渉猟してエビデンスを確認するので、ノートパソコンを必携とする。 授業時間:120時間							
授業計画	第1回:ガイダンス:機能性食品とは何か 機能性食品あるいはいかゆる健康食品が生まれてきた背景を概説する。 第2回:ヒメマツタケ/アガリクスの開発 2 第4回:ヒメマツタケ/アガリクスの開発 3 第5回:ヒメマツタケ/アガリクスの開発 3 第5回:ヒメマツタケ/アガリクスの開発 4 抗がん剤開発(クレスチン等)におけるきのこへの着目と、その流れの中で生まれてきたヒメマツタケ/アガリクス の歴史を紐解きながら、薬機法(旧・薬事法)、食品安全委員会、風評被害の問題など健康食品をめぐるさまざまな問題を題材に、健康食品開発におけるリスクコミュニケーションについて解説する。 第6回:機能性食品の現在 1:特定保健用食品 第7回:機能性食品の現在 2:機能性表示食品 第8回:機能性食品の現在 4:いわゆる健康食品 保健機能食品およびいわゆる健康食品 保健機能食品およびいわゆる健康食品 保健機能食品のエビデンス 1:in vitro試験 第11回:機能性食品のエビデンス 3:ヒト臨床試験 第12回:機能性食品のエビデンス 3:ヒト臨床試験 機能性食品を開発するためには、機能性を証明するエビデンスが必要である。そのエビデンスを構築する各種 試験について解説する。 第13回:新規機能性食品企画案の立案1:商品企画 第14回:総括:新規機能性食品開発のプレゼンテーション 新規機能性食品開発の企画を立案し、プレゼン資料を作成する。							
授業の到達目標	1. 機能性食品開発で想定しておくべきさまざまな条件について理解する【基礎的知識の習得】 2. 機能性食品開発にあたってのエビデンス構築の計画が立てられる【専門力の育成】。							
授業時間外の学修	学部において学習した、食品加工、食品開発に関するテキストを通読しておくこと。							
課題に対する フィードバック	毎回、ディスカッ 0字レポートを課 講義で、模範解	す。課題につい			1) ディスカ: 2) 最終プレ			
テキスト	使用せず							
参考書	関連分野の学術論文を使用							
備考								