

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2025年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科		研究科食品学専攻				
科目名称	食品機能科学専攻実験							授業形態		実験		
科目コード	690680	単位数	16単位		配当学年		実務経験教員			アクティブ ラーニング	○	
担当教員名	永田 さやか										ICT活 用	
授業概要	この授業では、食品成分の中にどのような機能性を持つものが存在するかを調べる方法と成分分析法について学習します。成分抽出用のカラムや液クロを使用し、その原理を理解する事を目指します。											
関連する科目	大学院の「食品機能科学特論I」「食品機能科学特論II」、学部での「食品分析学」「食品学実験I」「食品学実験II」を履修している事が望ましいです。											
授業の進め方 と方法	この授業は、食品の分析カラムや分析機器を使って食品から特定の成分を抽出、精製し、さらに成分分析や機能解析を行います。また、精製や分析の原理や出たデータの解析方法についても学習します。											
授業計画	食品から特定の成分の抽出と成分分析 食品から特定の成分を抽出、精製する。 精製した食品成分についてカラムや液体クロマトグラフィーを用いて分析を行う。											
授業の到達目標	食品から特定の成分を抽出・精製し、分析機器を使って食品の成分分析や機能解析ができるようになる事を目指します。											
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・技能と教養-(1)食・緑」の専門分野における高度な知識・技能／1. 知識・技能と教養-(2)未知問題解決のために知識・技能を創造的に活用できる。／2. 人間力・社会性・国際性-(2)課題を広い視野で捉え、客観的に評価ができる。											
授業時間外学習【予習】	この授業を受講する前に、「食品分析学」「食品学実験I」「食品学実験II」のテキストやプリントを見ておくこと。											

授業時間外学習【復習】	実験データ関与する食品成分について調べて結果と比較すること。
課題に対するフィードバック	実験レポートを採点、添削して返却する際に解説を行う。
評価方法・基準	実験レポートによって評価します。
テキスト	必要に応じてプリントを配布する。
参考書	・「食の機能と健康の科学」日本食品安全協会（2022） ・「食品分析学」谷口亜樹子 編著、建帛社（2020）
備考	