

抗微生物効果を示す食品の機能性

Food Function Against Microbial Diseases

対面

科目提供大学名	武庫川女子大学
担当教員	伊勢川 裕二（食物栄養科学部 食物栄養学科 教授）
単位数	2 単位
最大授業定員	54 名
開講学期	後期 4 時限（17：50～19：20）金曜日（9月24日～1月14日、12月24日～1月6日は冬休み期間）
成績評価	毎回課する課題に対するレポートを10点満点で採点し、計150点満点で評価する。また、授業中の発言を50点満点で評価し、合計200点を100点満点に換算する。
テキスト	特になし、必要に応じてプリントを配付する。
参考文献	特になし
授業以外の学習方法	各自で図書館・インターネット等で関連事項を調べ、指示された課題に取り組む。
その他の特記事項	特になし
講義概要	感染症は、現代においてもパンデミックな流行を引き起こし、人類最大の問題を提起しています。そこで、食による補完代替医療の可能性を模索します。また、食糧難到来を見据え、食品ロスの減量法も試作しています。
授業計画・内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 抗微生物効果を示す食品についての序 2. 細菌について 3. 抗菌効果を示す食品について 4. カビとその測定法について 5. 抗カビ効果を示す食品について 6. ロタウイルスについて 7. 抗ロタウイルスを示す食品について 8. インフルエンザウイルスについて 9. はと麦茶の抗ウイルス効果について 10. 大豆の抗ウイルス効果について 11. カラハリスイカの抗ウイルス効果について 12. サクナ（長命草）の抗ウイルス効果について 13. 藻類の抗ウイルス効果について 14. ポリフェノールの抗ウイルス効果について 15. SARS-CoV-2 について