

令和6年度 『食品機能学特論/機能性食品設計学』  
【食品成分による酸化ストレス制御と疾病予防機能の科学基盤】  
(全15回)

開催場所: 栄養学棟 404 または Web

回数	日程	時間	氏名	題目
1	4月15日	10:30-12:00	赤川 貢	酸化ストレスと食品機能科学概論(1)
2	4月22日	10:30-12:00	赤川 貢	酸化ストレスと食品機能科学概論(2)
3	4月30日	10:30-12:00	赤川 貢	酸化ストレスの測定と評価
4	5月7日	10:30-12:00	赤川 貢	演習 ①
5	5月13日	10:30-12:00	赤川 貢	脂質過酸化反応の化学
6	5月20日	10:30-12:00	赤川 貢	過酸化脂質の測定と評価
7	5月27日	10:30-12:00	赤川 貢	過酸化脂質と病態
8	6月3日	10:30-12:00	赤川 貢	演習 ②
9	6月10日	10:30-12:00	赤川 貢	ポリフェノールの化学
10	6月17日	10:30-12:00	赤川 貢	ポリフェノールの疾病予防作用
11	6月24日	10:30-12:00	赤川 貢	ポリフェノールの体内動態
12	7月1日	10:30-12:00	赤川 貢	演習 ③
13	7月8日	10:30-12:00	赤川 貢	カロテノイドの化学
14	7月16日	8:45-10:15	赤川 貢	カロテノイドの光酸化抑制作用
15	7月22日	10:30-12:00	赤川 貢	演習 ④