

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	06206
----------	-------

1. 開設大学	県立広島大学 生命環境学部	開講場所 (キャンパス・施設)	広島キャンパス			
2. 科目名	天然物・食品の科学					
	学問分野	番 号	32 名 称 理学			
3. 担当教員	野下俊朗 生命環境学部 生命科学科 教授 山本幸弘 生命環境学部 生命科学科 准教授 長尾則男 生命環境学部 生命科学科 准教授 (講義担当順)					
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成 30 年 7 月 28 日 (土) 9 時 00 分 ~10 時 00 分 (野下) 10 時 10 分 ~11 時 10 分 (山本) 11 時 20 分 ~12 時 20 分 (長尾) (60 分×3 回)					
個別開講日	1 回目 /	2 回目 /	3 回目 /	4 回目 /	5 回目 /	6 回目 /
	7 回目 /	8 回目 /	9 回目 /	10 回目 /	11 回目 /	12 回目 /
5. 募集定員	30 人					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>水のように小さな分子から、タンパク質・核酸といった大きな分子まで、多種多様な分子が様々な役割を担って生物を含む自然界を構成しています。今回の講義では天然物、油脂、プロテオームをキーワードに自然界を形作る化学物質について解説します。</p> <p>1. 野下俊朗「天然物の科学」 自然界では、動物、植物、微生物が、同種および他種生物と相互に作用し合いながら複雑な生態系を形成しています。生物間の相互作用の中には化学物質を介するものもあり、例えばホルモン、フェロモン、抗生物質などが代表的なものです。このほかにもたくさんの化学物質=天然物があり、この講義ではそんな天然物の世界をご紹介します。</p> <p>2. 山本幸弘「油脂の科学」 油脂は太る元凶といった、悪いイメージがありますが、日ごろから摂取しなければならない栄養素の一つです。また、炒め物、マーガリンやバター、マヨネーズ、菓子類など、油脂を含む食品は数多くあり、このような油脂含有食品にとって重要なことは、「酸化劣化」いかに防ぐかということです。ここでは、油脂についての栄養機能に関する基礎知識から、油脂の酸化を防ぐ最近の応用研究までを概説します。</p> <p>3. 長尾則男「プロテオーム解析で抗ストレス食品をさがす」 プロテオームとは、タンパク質 (protein) とゲノム (genome) を合わせた造語で、ゲノムが遺伝情報の全体像を指すのに対し、プロテオームは、細胞内で発現している全タンパク質のことを指します。そのプロテオームを解析して、精神的ストレスと関連するタンパク質を見つけて、抗ストレス食品をさがし出そうとする試みを紹介します。</p>					
7. 受講料	無料					
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) なし					
9. 開講条件※1 あり・ない	① 最少開講人数 (5 人) 定員超過の不許可は選考により決定 ② 不許可・不開講通知日 6 月末 (7 月 13 日 (金) 以前の開講科目は 3 月末まで / 7 月 14 日 (土) 以降の開講科目は 6 月末まで)					
10. その他特記事項	受講者についての制限事項、事前に予習しておく資料・文献など特記すべきこと http://www.enica.jp/ から開設大学のホームページにジャンプして確認してください。					
11. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ から開設大学のホームページにジャンプして確認してください。					

※申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。