

Biotechnology in Milk Products 乳製品のバイオ
テクノロジー (国立台湾大学)

授業科目名	乳製品のバイオテクノロジー
科目番号	01ER435
単位数	3 単位
標準履修年次	1 年次
時間割	春 AB 応談
担当教員	Ming-Ju Chen
授業概要	本授業では乳製品で利用されているバイオテクノロジーに焦点を当てる。栄養素や添加物、乳製品由来の機能性食品や栄養補助食品を紹介する。加えて、関係する食品安全についても紹介する。
備考	国立台湾大学にて英語にて実施
授業形態	講義
教育目標との関連	食品に利用されるバイオテクノロジーについて、乳製品を例として学習する。
授業の達成目標	<ul style="list-style-type: none"> - 乳製品で利用されるバイオテクノロジーを説明できる。 - 乳製品由来の機能性食品や栄養補助食品について説明できる。 - 乳製品が関わる食品安全について説明できる。
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 序論 2. 遺伝子組み換え (GM) 動物の食料安全保障リスク評価 3. GM 食料の社会的影響 4. ミルクの設計とは？ 5. キモシン 6. チーズ熟成の加速 7. ラクトフェリン 8. 遺伝子操作ミルク 9. 機能性食品と栄養補助食品 I 10. 機能性食品と栄養補助食品 I I 11. 機能性食品と栄養補助食品 I I I 12. 固定化 13. バイオセンサー 14. フィールドワーク 15. 調節性 16. オミクス
履修条件	
成績評価方法 (割合・評価基準・提出期限等)	授業参加度 (質疑応答など) (30%)、最終レポート (70%)

授業外における学習方法	授業中に紹介された資料を読むこと
教材・参考文献・配付資料等	授業にて紹介
オフィスアワー	Ming-Ju Chen アポイントメントを取ること
その他（学生に望むこと等）	
関連科目	
キーワード	乳製品、バイオテクノロジー、機能性食品、栄養補助食品