

論 説

- 食用紫菊花の蛋白糖化最終生成物 (AGEs) 生成抑制用の研究
..... 北野 貴大, 八木 雅之, 荃本 慶太郎, 堀 未央, 庄野 繁一, 米井 嘉一 1
- 海藻由来成分メカプフコイダンの機能性
-食品成分による免疫機能の賦活-
..... 吉永 恵子 11
- 発芽小麦ふすまの製パン性に及ぼす影響
..... 瀬口 正晴 29
- 滴定による簡便で正確な緩衝能測定法について
..... 星 祐二 37
- 過熱蒸気を熱源とする減圧噴霧乾燥機 (VSD) の構築
..... 北村 豊, 山野 善次, 山崎 和彦 47
- 大豆イソフラボンサプリメントが
閉経期女性の骨代謝マーカーに及ぼす影響
-無作為化比較試験のメタ分析-
..... 卓 興鋼, 石見 佳子 53
- News Release 「メトセル™」シリーズ発売について (ユニテックフーズ株式会社)
..... 72

連載 ユーラシア大陸の乳加工技術と乳製品

- 第6回 南アジア・インドの都市部・農村部の事例1：
乳のみの乳製品

..... 平田 昌弘 73

雑感

- 大阪淀屋橋散策（適塾，道修町界限）

..... 門脇 修一郎 82

連載

- 葉膳の知恵（57）

..... 荒 勝俊 86

- 築地市場魚貝辞典（マダイ）

..... 山田 和彦 93

おいしさと健康に真剣です。

酵素分解調味料なら
大日本明治製糖へ



新発売！ 乳製品にベストマッチな調味料

コアベース

ラクティックイーストエキス

乳加工品・製パン・製菓・チーズ・バターへの
コクづけ、味や風味の底上げなど、ユニークな
特長がある乳酸菌エキスです。



大日本明治製糖株式会社

食品事業部

〒103-0027 東京都中央区日本橋1-5-8 日本橋西川ビル7F TEL (03) 3271-0755