

論 説

- トランス脂肪酸と心疾患：問題点を探る
..... 菅野 道廣 1

- 機能性素材：
アロエベラ高純度エキス /AVGE の生活習慣病改善作用
..... 山田 宗夫、野間口 光治、樋田 知宏、岩附 慧二 12

- -地域の食資源から抗酸化作用と生理機能の探索-
アピオスの血圧降下作用
..... 岩井 邦久 19

- パン酵母とそれに特異的な IgG を含む
シバヤギ乳 IgG 分画のマウス I 型アレルギー軽減作用
..... 大谷 元 28

- 若年女性の味覚感受性について
-舌の部位によって味覚感受性は異なるのか-
..... 小林 三智子 39

- 食品中の塩分濃度
..... 堀口 恵子 46

- 蛍光標識テクノロジーを利用した
食中毒細菌エコロジーの理解
..... 澤辺 桃子、澤辺 智雄 57

- 業界を変えた驚くべきヒット食品
-「こくうま」東海漬物株式会社 -
..... 田形 暁作 67

連載 ユーラシア大陸の乳加工技術と乳製品

□ 第8回 北アジアーモンゴルの遊牧民の事例

..... 平田 昌弘 67

□ 築地市場魚貝辞典 (アユ)

..... 山田 和彦 87

□ 薬膳の知恵 (59)

..... 荒 勝俊 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
コクベース
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
特長がある乳糖酵母エキスです。

DM 大日本明治製糖株式会社
食品事業部