

掲載内容 VOL.60, No.12

原著論文

■かまぼこの火戻り発生温度での加熱に伴う

ワニエソ筋原線維の微細構造の変化

Ultrastructural changes of myofibril in lizardfish (*Saurida wanieso*)

under heating condition of himodori kamaboko

(宮崎 貴美子/MIYAZAKI Kimiko, 宮崎 里帆/MIYAZAKI Riho, 王 曜/WANG Yao, 曹 敏傑/CAO Min-Jie, 竹下 哲史/TAKESHITA Satoshi, 坂 勝也/HIRASAKA Katsuya, 橘 勝康/TACHIBANA Katsuyasu, 谷山 茂人/TANIYAMA Shigeto)

■大豆加工素材の添加が食パンの膨化および嗜好性に及ぼす影響

The effect of the addition of processed soybean ingredients
on the swelling and palatability of bread

(平尾 和子/HIRAO Kazuko, 三星 沙織/MITSUBOSHI Saori, 古谷 彰子/FURUTANI Akiko, 中塚 康雄/NAKATSUKA Yasuo, 米山 陽子/YONEYAMA Yoko)

論 説

■高尿酸血症を抑制するファイトケミカル素材

Phytochemicals with Anti-hyperuricemic Potential: Studies in Cultured
Hepatocytes and Purine Bodies-Induced Hyperuricemic Model Mice

(矢ヶ崎 一三/YAGASAKI Kazumi, 安達 真一/ADACHI Shin-ichi)

■オメガ-3脂肪酸合成細菌の新たな利用

Novel use of omega-3 fatty acid-producing bacteria

(奥山英登志/OKUYAMA Hidetoshi, 渡部 和郎/WATANABE Kazuo)

■椎茸菌糸体培養培地抽出物 (LEM) 由来

水溶性リグニン画分 (JLS-18) の抗アレルギー効果

Anti-allergic effects of a water-soluble lignin rich fraction (JLS-18) prepared
from the extract of culture medium of *Lentinus edodes* mycelia (LEM)

(小早川 幸子/KOHAYAKAWA Sachiko, 神内 伸也/KAMIUCHI Shinya, 田口 雄也/TAGUCHI Yuya, 立野 良治/TATENO Yoshiharu, 岩田 直洋/IWATA Naohiro, 飯塚 博/IIZUKA Hiroshi, 日比野 康英/HIBINO Yasuhide)

解 説

■ニジマス用飼料の炭水化物源-3

(酒本 秀一/SAKAMOTO Shuichi)

■グルテンフリー-穀物 食品と飲料, グルテンの検知-3

(瀬口 正晴/SEGUCHI Masaharu, 竹内 美貴/TAKEUCHI Miki, 中村 智英子/NAKAMURA Chieko)

連 載

■デンマーク通信 デンマークのりんご

(Naoko Ryde Nishioka)

■野山の花 — 身近な山野草の食効・薬効 —

オオバコ *Plantago asiatica*L. (オオバコ科 Plantaginaceae)

(白瀧 義明/SHIRATAKI Yoshiaki)

漢方の効能

■ (3) 東アジア文化圏の共通言語としての漢方

KAMPO, as a common language among the East Asian countries

(門脇 修一郎/KADOWAKI Shuichiro)