

論 説

- ☐ パン酵母 β - グルカン，ブドウ皮粉碎物，ビタミン C および
ビタミン E の投与で魚の抗病性が向上する理由
..... 酒本 秀一，糟谷 健二，海野 徹也，古澤 修一 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
特長がある乳酵母エキスです。

酵母エキス系調味料
コクベース

new 発酵調味料
D&M
ディアンドエム

ゼラチン & 小麦グルテン
酵素分解調味料
エンザップ

DM 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1-5-3 日本橋西川ビル7F TEL (03) 3271-0755