

新春論説

- カカオマスリグニン配糖体の新しい機能性を求めて
.....坂上 宏、前田 裕一、桜井 孝治 1

- 抗酸化剤および植物抽出液の紫外線に対する細胞保護作用
..... 坂上 宏、植木 淳一、島田 亜希、小野 真那巳、菅藤 歌織、
若林 英嗣、南部 俊之、嶋田 淳、牧 純、山本 正次、
北嶋 まどか、大泉 浩史、大泉 高明、牧野 徹 11

- 大豆麴乳酸菌発酵液の抗酸化能：*in vitro* 研究
..... 中山 雅晴、前沢 留美子、腰原 菜水 20

- 納豆酵素の強力な血栓溶解能：
ナットウキナーゼが有する基質特異性について
..... 須見 洋行、内藤 佐和、矢田貝 智恵子、吉田 悦男、
大杉 忠則、柳澤 泰任、丸山 眞杉、笹沼 隆史 33

- 機能性材料としてのバクテリアセルロースゲル（ナタデココ）の利用
..... 沼田 ゆかり 39

- 鶏挽肉とイカナゴすり身を混合した
加熱ゲルのゲル形成について
..... 船津 保浩、岩崎 智仁 47

- 食用カンナの西南暖地における多用途利用開発
..... 田中 伸幸 57

新春論説

- 山形県米沢産ウコギの機能性と商品化への取り組み
..... 尾形 健明、野田 博行、山田 則子 63

- 寒天ゲル中におけるフレーバーの拡散
..... 山田 恭正 70

- 食塩を半減し、食物繊維を倍増しよう
..... 藤田 哲 75

- 日本の食料事情 その十 膨張しすぎたフードシステム
..... 橋本 直樹 84

ユーラシア大陸の乳加工技術と乳製品

- 第1回 人類が出会った乳利用
..... 平田 昌弘 89

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、味や香味の底上げなど、ユニークな
特長がある乳酵母エキスです。

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