

論 説

- クエン酸を基体とした消毒剤バイオイオナース[®]の
錠剤化製剤および粉末化製剤の殺菌効果
..... 窪田 倭, 松澤 皓三郎, 和田 雅年, 森 勲, 山地 信幸 1

- 水可溶性ルテインの開発とその生理機能
..... 渡辺 敏郎 5

- 大麦を利用した食後高血糖抑制割合の検討と食品評価法
..... 奥村 仙示, 川上 由香, 佐久間 理英, 武田 英二 12

- トレハロースの新たな生理機能
-抗メタボリックシンドローム作用-
..... 向井 和久, 新井 千加子 23

- 植物性乳酸菌 K-2 のアレルギー症状緩和効果
..... 斎藤 真理子, 熊谷 武久 29

- ポリアミン摂取量と食品摂取量
-地中海食は高ポリアミン食である-
..... 早田 邦康 35

連載 ユーラシア大陸の乳加工技術と乳製品

- 第4回 西アジア—イランの事例および
西アジアの乳加工体系の整理

..... 平田 昌弘 45

フランス チーズ事情 3

- ロックフォール

..... 清田 麻衣 53

連 載

- 築地市場魚貝辞典 (ニシン)

..... 山田 和彦 63

- 薬膳の知恵 (56)

..... 荒 勝俊 67

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・旨味、味や風味の底上げなど、ユニークな
特長がある乳糖発酵エキスです。



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1-3-3 日本橋西川ビル7F TEL (03) 3271-0755

