

論 説

- ヤマブドウ搾りかす抽出物の抗糖尿病作用
..... 長澤 孝志、澤井 秀幸、小浜 恵子 1

- クマイザサ葉のフラボン配糖体とその抗酸化活性
..... 松田 友彦 7

- アルツハイマー病を予防するコーヒーの薬理学
..... 岡 希太郎 14

- 人体への寄生虫感染を警戒すべき食材 (1)
— 広東住血線虫の感染源となりうるもの (ノート) —
..... 牧 純 23

- 記憶を失くさせた貝の毒 (ドウモイ酸)
— 有毒プランクトンを摂取したムラサキイガイによる —
..... 村上 りつ子、野口 玉雄 27

- 中鎖脂肪酸含有油脂のもつ優れた食品機能特性
— パン生地に対する効果 —
..... 豊崎 俊幸、笠井 通雄 33

- 沖縄食文化における“きのこ”
..... 寺嶋 芳江 39

- 新潟県がリードする食品への高圧処理技術
..... 鈴木 敦士 47

□ 一地域の食資源から抗酸化作用と生理機能の探索—
納豆の持つ抗酸化作用と生理機能
..... 岩井 邦久 57

□ エチレンプロピレンゴムへの次亜塩素酸の浸透とその劣化作用
..... 福崎 智司 68

連載 ユーラシア大陸の乳加工技術と乳製品

□ 第5回 南アジア—インドの牧畜民の事例
..... 平田 昌弘 75

フランス チーズ事情 4

□ サントモール・ド・トゥーレーヌ
..... 清田 麻衣 82

News Release プラスチックシートからボトルを生産する革新的かつ経済性に優れた技術
..... 92

会 告 第15回 腸内細菌学会(設立30周年記念大会)
..... 94

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

酵母エキス系調味料

コクベス

new! 発酵調味料

D&M
デ・アール・エム

セラチンなどのグルタミン

酵素分解調味料
エンザップ

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、味や風味の底上げなど、ユニークな
特長がある乳酸菌エキスです。



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1-5-1 日本橋西川ビル7F TEL (03) 3271-9796