

### 論 説

- 特定保健用食品の再評価と  
「新規-特定保健用食品」のあり方について  
..... 田中 平三、高橋 東生、原島 恵美子、宇野 文博 1
  
- パン酵母  $\beta$ -グルカンとブドウ種子抽出物を生物餌料  
経由でマダイおよびゼブラフィッシュ仔魚に与えた効果  
..... 酒本 秀一、糟谷 健二、山本 眞司、村田 修、海野 徹也 15
  
- 高血圧を予防するコーヒーの薬理学  
..... 岡 希太郎 27
  
- 人体への寄生虫感染を警戒すべき食材 (2)  
— 肝吸虫 (旧名肝ジストマ) の感染源となるもの (ノート)  
..... 牧 純、関谷 洋志、玉井 栄治、坂上 宏 37
  
- 既往文献にみられる食用および薬用昆虫について  
..... 沼田 卓也、中澤 留美、畑井 朝子 43
  
- おいしさを評価する方法の探索  
..... 中野 久美子、伏木 亨 49
  
- 業界に新風 驚くべきヒット食品  
— 「マルコメ液みそ」マルコメ株式会社—  
..... 田形 暁作 57

エッセイ

- 伝える心・伝えられたもの ―島めぐり 夏―  
..... 宮尾 茂雄 63

連載 ユーラシア大陸の乳加工技術と乳製品

- 第9回 中央アジア―カザフスタンの事例  
..... 平田 昌弘 71

- 薬膳の知恵 (60)  
..... 荒 勝俊 83

Report

- スウェーデンの食卓  
―スウェーデン発 職人手作りの食材との出会い―  
..... 深澤 朋子 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

**コアベス**  
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・まろ味や風味の向上など、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