

論 説

- ノロウイルスの代替としてのネコカリシウイルス
に対する粉末化バイオイオナース®の不活化効果
..... 窪田 倭, 松澤 皓三郎, 和田 雅年, 森 勲, 松下 行利, 山地 信幸 1

- コレウス・フォルスコリ漸増試験
- 「フォースコリー」の安全性に関する検証-
..... 蒲原 聖可 5

- 「フェアリー (妖精)」からの植物成長剤の開発の試み
..... 河岸 洋和 9

- 知っておきたい日本の食文化 その二 飲酒文化の変遷
..... 橋本 直樹 15

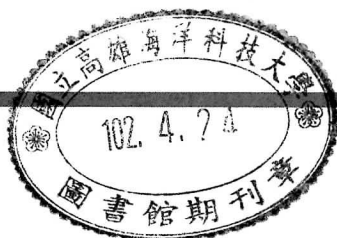
- コメの保健作用
..... 芳野 恭士 25

- 現代の食生活を踏まえた米粉 100% パンの開発
..... 庄司 一郎 34

- 養魚飼料原料としての食品廃棄物やバイプロ-1,
菓子粉, 出汁粕, パン屑
..... 酒本 秀一 49

Contents

2013年 2月号



エッセイ

- 伝える心・伝えられたもの —浅草海苔の町 大森—
..... 宮尾 茂雄 58

連載

- 築地市場魚貝辞典 (ムツ)
..... 山田 和彦 69
- “薬膳”の知恵 (73)
..... 荒 勝俊 73

News Release

- 食品放射線測定器の新製品「PM1406」
..... 日本法人「Polimaster Pacific 株式会社」 78

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

コクベース

new発酵調味料

D&M
ディアンドエム

セラチン&小麦グルテン

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
特長がある乳糖酵母エキスです。



大日本明治製糖株式会社

食品事業部