



幸 書 房



食品変敗の科学 —微生物的原因とその制御—

著編者名 内藤 茂三

同時1アクセス(本体)	¥13,640
同時3アクセス(本体)	¥20,460
冊子版ISBN	9784782104453
発行年	2020
商品コード	1031657011

食品の変色やシンナー臭などの異臭は、カビ・酵母によるところが大きい。本書は、食品の製造工程に潜むそうした汚染を、麺類、アルコール飲料、清涼飲料、和菓子、豆類加工品、米加工品、漬物、卵製品、食肉、水産加工品の10分野で、食品の変敗を紹介し対策を述べている。



脂質の食事摂取規準 2020年版を巡って

著編者名 菅野 道廣

同時1アクセス(本体)	¥2,200
同時3アクセス(本体)	¥3,300
冊子版ISBN	-
発行年	2020
商品コード	1031875456

2019年末に公表された「食事摂取規準2020年版」に見られる脂質の摂取について、脂質栄養学的な観点から、公表された基準に対して著者の意見がまとめられている。短い論文ではあるが、今回の食事摂取規準の背景、科学的根拠、脂質・脂肪酸の摂取規準、コレステロール、トランス脂肪酸、高齢者と脂質、肥満との関連など幅広くコメントされている。



脂質栄養学 —『日本人の健康と脂質』の理解を求めて—

著編者名 菅野 道廣

同時1アクセス(本体)	¥9,900
同時3アクセス(本体)	¥14,850
冊子版ISBN	9784782104088
発行年	2016
商品コード	1031875453

本書では、健康と係わりが深い資質(油脂)成分の栄養問題を科学的のみならず学問的に中立的な立場から理解するため、出来るだけ多くの情報を解りやすく解説することで読者の判断を容易にするよう努めた。ただし、栄養学の常識とは言え、明確な結論を導けないことも避けられない。本書は、研究者だけでなく、栄養指導に係わる管理栄養士の皆さんにも広く利用して頂きたい。絡まった糸のような状態にある脂質(脂肪酸)と健康との関係を正しく理解するのに本書が役立てば、著者としての望外の喜びである。本書「序文」より



免疫と栄養 —食と薬の融合—

著編者名 横越 英彦

同時1アクセス(本体)	¥12,320
同時3アクセス(本体)	¥18,480
冊子版ISBN	9784782102671
発行年	2006
商品コード	1032383757

現代の生活習慣病といわれる、がん、心臓疾患、糖尿病、動脈硬化など多くの疾患に心身のストレスが影響しており、健康には免疫の働きが欠かせないと理解されてきている。本書は、ストレスと免疫機能との関係を踏まえて加齢と免疫力、免疫の種類と働き、免疫環境の変遷と栄養、病態と栄養、免疫力工場を期待できる栄養素、成長に合わせた栄養、食べ方、サプリメントなどについて広く専門家の研究をまとめている。



脳機能と栄養

著編者名 横越 英彦

同時1アクセス(本体)	¥14,300
同時3アクセス(本体)	¥21,450
冊子版ISBN	9784782102428
発行年	2004
商品コード	1032383756

「誕生から死までの一生の期間、すべての人間の生活活動は脳によって支配されている」本書は、こうした脳の働きと栄養との関連をその仕組みの理解を踏まえて、脳機能と食品成分との関係を総勢32名の専門家により執筆しまとめられたものである。



食品の殺菌 —その科学と技術—

著編者名	高野 光男	発行年	1998
同時1アクセス(本体)	¥15,840	同時3アクセス(本体)	¥23,760
冊子版ISBN	9784782101582	商品コード	1032352853

HACCPが重要視される中で、実用的な食品の殺菌について本格的にまとめられた日本で初めての書。技術的には各種殺菌剤、加熱・非加熱殺菌装置、洗浄殺菌など、応用面では各種食品を詳述している。



書名	著編者	発行年	冊子版ISBN	同時3アクセス (本体)	同時3アクセス (本体)	商品コード
食品の変敗微生物 —その原因菌と制御—再改訂増補	内藤 茂三	2018	9784782104323	¥13,640	¥20,460	1031657009
大豆と日本人の健康	渡邊 昌	2014	9784782103883	¥5,500	¥11,000	1031875460
医療・介護法人のためのセントラルキッチンの計画 と運用 新版	定司 哲夫	2013	9784782103746	¥6,600	¥9,900	1032383753
食品の匂いと異臭	加藤 寛之	2011	9784782103524	¥5,500	¥8,250	1032383751
よくわかる食品有害微生物問題集 —HACCP—	藤井 建夫	2010	9784782103418	¥4,400	¥6,600	1031875461
トウガラシ —辛味の科学—改訂増補	岩井 和夫	2008	9784782103234	¥13,200	¥19,800	1032383748
大学生のための化学の教科書 改訂	松本 一嗣	2019	9784782104354	¥5,940	¥8,910	1031875457
医療・福祉介護者も知っておきたい食と薬の相互 作用 改訂第2版	山本 勝彦	2018	9784782104316	¥5,940	¥8,910	1032352855
オリーブのすべて	横山 淳一	2018	9784782104248	¥11,880	¥17,820	1031875448
食肉製品の知識 改訂新版	鈴木 普	2018	9784782104194	¥6,270	¥9,405	1031875452
牛乳・乳製品の知識 新版	堂迫 俊一	2017	9784782104187	¥6,050	¥9,075	1031875450
油脂製品の知識 改訂新版	後藤 直宏	2018	9784782104279	¥6,930	¥10,395	1031875449
油脂化学の知識 改訂新版	原田 一郎	2015	9784782103982	¥5,500	¥8,250	1031875455
でん粉製品の知識 改訂増補	高橋 禮治	2016	9784782104057	¥6,490	¥9,735	1031875451

● 表示価格は税抜きです。

2020年10月



食品微生物制御の化学

著編者名	松田 敏生	発行年	1998
同時1アクセス(本体)	¥15,840	同時3アクセス(本体)	¥23,760
冊子版ISBN	9784782101537	商品コード	1032352856

本書は食品の危害微生物に対する化学物質による制御についての専門書である。化学物質と言っても天然物も含めての効果がまとめている。また、実験室レベルでの効果と、実際の食品中での効果の違いが何によるものかを追求している。豊富な資料を用いてまとめたもので、著者の30年の蓄積が収められている。



書名	著編者	発行年	冊子版ISBN	同時3アクセス (本体)	同時3アクセス (本体)	商品コード
法令等でわかる食品の一般衛生管理 —どこから?どのくらい?—	今城 敏	2020	9784782104446	¥7,700	¥11,550	1031875454
活性酸素と野菜の力 改訂増補版	前田 浩	2020	9784782104507	¥6,600	¥9,900	1032383750
おいしさの見える化 —風味を伝えるマーケティングカー—	角 直樹	2019	9784782104422	¥7,040	¥10,560	1031657010
一般衛生管理による食品安全マネジメント	角 直樹	2017	9784782104132	¥7,700	¥11,550	1031875459
食品の無菌包装 —その技術とシステム化—	横山 理雄	2003	9784782102367	¥14,300	¥21,450	1032352854
ペクチン —その科学と食品のテクスチャー—	真部 孝明	2001	9784782101827	¥5,060	¥7,590	1032383749
バイオプリザベーション —乳酸菌による食品微生物制御—	森地 敏樹	1999	9784782101629	¥8,140	¥12,210	1032383752
食品色彩の科学	斎藤 進	1997	9784782101490	¥6,160	¥9,240	1032352857
レシチン —その基礎と応用—	菰田 衛	1991	9784782101094	¥9,900	¥14,850	1032352858
食用油脂の基礎と劣化防止	中谷 明浩	2020	9784782104460	¥6,160	¥9,240	1032290694
チーズを科学する	チーズプロフェッショナル協会	2016	9784782104095	¥9,900	¥14,850	1031875447
ぜひ知っておきたい日本の水産養殖 —人の手で育つ魚たち—	中田 誠	2008	9784782103135	¥5,280	¥7,920	1031875458
大豆イソフラボン	家森 幸男	2001	9784782101810	¥5,280	¥7,920	1032290693
近赤外分光法入門	岩元 睦夫	1994	9784782101278	¥9,185	¥13,777	1032352859

● 表示価格は税抜きです。

2020年10月

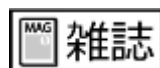
バイオテクノロジーシリーズ



3冊揃価格

同時3アクセス(本体)	同時3アクセス(本体)
¥19,800	¥29,700

書名	著編者	発行年	冊子版ISBN	同時3アクセス(本体)	同時3アクセス(本体)	商品コード
酵素サイエンス (1)	相坂 和夫	1999	9784782101681	¥7,040	¥10,560	1032383754
酵素テクノロジー (2)	上島 孝之	1999	9784782101698	¥6,160	¥9,240	1032383755
生体触媒化学 (3)	松本 一嗣	2003	9784782102336	¥6,600	¥9,900	1032352860



油脂・油糧・油脂加工・石けん洗剤
トイレットリー・界面活性剤の専門誌

日本唯一の油脂関係の専門雑誌！
豊富な取材による特集記事を毎月掲載
(毎月1回発行)



書名	発行年	同時3アクセス (本体)	同時3アクセス (本体)	商品コード
2020年4月号：一段ステージを昇るオリーブオイル	2020	¥2,640	¥7,920	1032267633
2020年5月号：難境に立ち向かう業務用食用油	2020	¥2,640	¥7,920	1032267634
2020年6月号：活動制限や石油暴落でどうなるオレオケミカル	2020	¥2,640	¥7,920	1032267635
2020年7月号：サステナブル調達と油脂	2020	¥2,640	¥7,920	1032290692

● 表示価格は税抜きです。

2020年10月