



食品化学新聞社



良くわかる食品新素材

—オリゴ糖、糖アルコール、希少糖、
食物繊維・多糖類、タンパク質・ペプチド・アミノ酸類、
脂質類、ポリフェノール類、有用菌類、
およびその他の機能性素材127品目の特性と利用法—

著编者名	早川 幸男	冊子版ISBN	9784916143198
同時1アクセス(本体)	¥9,350	発行年	2010年
同時3アクセス(本体)	¥16,500	商品コード	1018934233

よく利用され、また今後活用が期待される注目の食品新素材127品目の特性、安全性、利用法を簡潔に解説、紹介。
各種食品新素材情報が満載され、食品の研究・開発・取扱者必携の書。



食品添加物総覧 2011-2014

著编者名	食品化学 新聞社	冊子版ISBN	—
同時1アクセス(本体)	¥19,800	発行年	2014年
同時3アクセス(本体)	¥33,000	商品コード	1016388773

食品添加物総覧2011-2014は、食品添加物・素材といった食品原料の市場動向を掘り下げた単行本として取りまとめられたもので、食品化学新聞社が多くの企業で取材してきた内容を凝縮したものとなっています。

●内容

- I 食品添加物をとりにく状況
- II 食品添加物市場動向
- III 日本の食品添加物リスト・関連資料

別冊 フードケミカル



マーケティングとテクノロジーをドッキングした技術情報誌として、食品加工業界にかかわる事象を常に新しい視点でとらえ、かつ深い考察を加えて提示しつけてきました。本誌の扱う領域は、食品化学をはじめ、食品理学、食品化学工学、食品製造学、食品衛生学などまで広範囲の科学分野にわたり、具体的には天然物、食品添加物、食品素材・原料分析技術に関するものや、医療や化粧品なども対象としています。

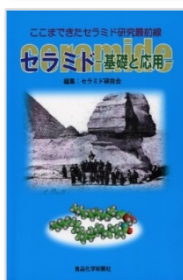
また、これらの研究開発・製造技術に関する分析機器、理化学機械、製造装置、包装資材などの関連産業も取材対象としています。

食品会社はもとより食品産業に関連する大学、専門学校、各研究機関の技術開発研究者から企画、品質管理、資材、営業、経営担当者にとっても、必読の専門誌として、価値ある情報を提供しております。

書名	発行年	同時 1アクセス (本体)	同時 3アクセス (本体)	商品コード
乳化剤・増粘安定剤総覧 (別冊フードケミカル 11)	2013	¥26,400	¥44,000	1016388770
食品着色料総覧 (別冊フードケミカル 10)	2008	¥20,900	¥35,200	1016388771
天然調味料総覧 改訂版 (別冊フードケミカル 9)	2005	¥20,900	¥35,200	1016388772



食品添加物・ 素材市場レポート 2012		同時1アクセス(本体)		¥15,400	
		同時3アクセス(本体)		¥23,100	
		冊子版ISBN		—	
著編者名	食品化学新聞社	発行年	2012年	商品コード	1014015230
各種食品添加物・原料素材の市場の動きが一目でわかる本を目指し、各種原料のポイントを分かり易く解説。また図表などのデータを多用することで直近の状況をまとめています。					



セラミド —基礎と応用：ここまできたセラミド研究最前線—		同時1アクセス(本体)		¥7,150	
		同時3アクセス(本体)		¥12,100	
		冊子版ISBN		9784916143211	
著編者名	セラミド研究会	発行年	2011年	商品コード	1016388774
セラミドの基礎から、食品・化粧品・医療分野への応用まで幅広くカバーし、わかりやすく紹介。スフィンゴ脂質関連の用語をピックアップして、その解説も付記する。					



食品添加物事典 新訂第1版		同時1アクセス(本体)		¥22,000	
		同時3アクセス(本体)		¥33,000	
		冊子版ISBN		9784916143174	
著編者名	湯川 宗昭	発行年	2009年	商品コード	1014015231
個々の食品添加物について主な用途、性質、使用方法などをわかりやすく解説。					

● 表示価格は税抜きです。

2018年2月