

# 月刊『食品と開発』 バックナンバープレゼントキャンペーン

年間購読料金(12回分)29,400円(税込)／1冊2,800円(税込)

Webにバックナンバーの詳細を掲載⇒ [www.kenko-media.com](http://www.kenko-media.com)

毎月1日発行 A4判 本文約88頁

発行部数39,000部

2月21日(火)～3月9日(金)までに年間購読をお申し込みの方にお好きなバックナンバーを2冊プレゼントいたします。お申し込みは専用の青い「購読申込書」をご利用いただくか、編集部にお問合せください。

月号	バックナンバーの主な内容	月号	バックナンバーの主な内容
2012 2	<b>特集Ⅰ／食品製造現場でのITソリューション活用事例</b> ・独自のトレサビシステムで食の安全・安心を確保 ・業務用食品素材におけるトレサビリティシステムの構築 ・製造・販売を協働させるデータベース(レシピ)の導入と活用 ・タイソン・フーズ社の品質管理への取り組み <b>■Food ITシステムレポート</b> 食品・飲料製造業における最適なソリューションとは？ <b>特集Ⅱ／人の一生における脳・神経機能とオメガ3</b> ・食品成分と脳神経機能 ・オメガ3系脂肪酸の可能性 ・乳幼児期の脳・神経機能の発達とオメガ3脂肪酸の関わり <b>■品質管理レポート</b> ／水分活性と水分収着等温線の利用 <b>■連載・産学官</b> ／さが機能性・健康食品開発拠点と開発	8	<b>特集／スパイスの機能性をどう活かすか</b> ・スパイスがもつ機能性 ・ショウガ科スパイスの機能性成分 ・ニンニク成分の新たな機能性 ・ワサビがもつ機能性成分と効果 ・苦味低減化フェヌグreekの機能性 <b>■技術レポート</b> 高圧処理(HPP)技術による新しい鮮度保持方法について <b>■素材レポート</b> 細胞内の酸化還元システムを活性化する「アルガトリウム」 EPAによる運動持久力向上作用とそのメカニズム キャットローの放射線被曝による免疫不全予防及び改善
1	<b>特集／放射性物質を理解する</b> <small>「フード・フォーラム・つくば」より</small> ・放射線・放射能の基礎と測定原理 ・農産物・食品中の放射能測定方法 ・放射性物質の食品への影響に関する食総研の取り組み ・放射線生物学研究者から見た放射線のリスク <b>■技術レポート</b> 免疫磁気ビーズによる食肉中の腸管出血性大腸菌 O157、O26、O111の迅速検出法の展開 DNAチップを利用したカビの一括検査法 電子スピン共鳴(ESR)法を用いた抗酸化能評価の実際 コンパクトで低コストな汚泥・廃液乾燥機「カララDD&MDD」 <b>■連載・産学官</b> ／新機能野菜プラチヴェールを利用した開発	7	<b>特集／食品のナノテク加工と評価技術</b> ・食品におけるナノテクノロジーの現状 ・食品機能性成分のナノ・サブミクロン加工とその評価 ・ナノ・エマルション系での脂質の酸化 ・ナノ化食品の有効性と安全性 ・高圧乳化技術によるナノ化食品の開発 <b>■技術レポート</b> 排水処理装置の節電対策に高効率・省エネ曝気攪拌装置 リスクベースアプローチに基づく天びんの選定・維持・管理方法 <b>■素材レポート</b> イカ軟骨抽出物の「骨密度」と「関節痛」に対する効果 グリーンレイボスエキスの糖代謝、脂質代謝に対する影響 コラーゲンをはじめとする注目の美容食品素材
2011 12	<b>特集／おいしさのサイエンス</b> ・おいしさを数式であらわす ・メイラードペプチドの付与と効果 ・コク味素材の呈味・風味形成への影響 ・ペプチドとアミノ酸による美味しい減塩食品の開発 <b>■食品工場訪問</b> ／「本仕込」製法など・フジパン横浜工場	6	<b>特集／高齢者のQOLを高める食品開発</b> ・超高齢化社会における食品開発の課題 ・高齢者が利用しやすい食品包装設計 ・シニア・高齢者世代が求める食品アイデアの見つけ方 <b>■素材レポート</b> うま味素材・まぐろアンセリンEXPの抗疲労機能について
11	<b>特集／食品安全性分析への質量分析計の応用</b> ・トリプル四重極質量分析計を用いた 食品中規制物質のスクリーニングと個別定量 ・ICP-MSによる有害金属の同時分析 ・ICP-MSによる産地判別技術 ・ICP-MSによる迅速微生物検査法	5	<b>特集／食品の安全確保と検査技術</b> ・食品表示と分析技術 ・放射線照射食品の検査技術と検出事例 ・特定原材料表示と自主検査 ・輸入食品の違反統計と分析技術の進歩 <b>■素材レポート</b> ／フコキサンチンによる抗Ⅱ型糖尿病作用
10	<b>特集／これからの食品開発を考える</b> ・これからの機能性食品開発の課題 ・国産農産物の活用推進への課題 ・高付加価値化のための加工・流通技術 <b>■素材レポート</b> ベラハープリンの注目すべき食品機能 ルチンの生理機能研究とこれからの可能性	4	<b>特集／天然系甘味料の機能性</b> ・沖縄黒糖の機能性成分とその機能性の評価 ・希少糖の機能性と甘味料への利用 ・アガベの特徴と機能 <b>■特別レポート</b> ／ガラクトオリゴ糖の開発 <b>■食品工場訪問</b> ／コカ社のミネラルウォーター 白州ヘルス飲料 <b>■連載・産学官</b> ／「ヒメウコギ」の魅力(山形県米沢市)
9	<b>特集／高品質化を目指す新しい食品殺菌技術</b> ・食の安全と品質を両立させる新規CCP低温殺菌プロセス ・新たな殺菌システム「ウェブ・テクノロジー」 ・過熱蒸気発生装置を活用した食品殺菌技術の可能性 ・水蒸気を使った瞬間表面殺菌装置の開発 ・食品産業における殺菌技術と装置開発 <b>■素材レポート</b> 黒大豆ポリフェノール「クロノケアSP」の成分特徴と利用 <b>■連載・産学官</b> ／てん菜から抽出したベタインの機能性 <b>■食品工場訪問</b> ／雪印メグミルク・厚木マーガリン工場	3	<b>特集／食品開発を支えるサイエンス</b> <small>「フード・フォーラム・つくば」より</small> ・21世紀の10年の食卓潮流に潜む温故知新の法則 ・人間工学から考えたユニバーサルデザイン ・おいしさを生み出す心のしくみ ・食感覚表現の整理・体系化 <b>■特別レポート</b> ／乳糖分解食品の開発 <b>■素材レポート</b> シャンピニオンエキスによる抗菌ペプチド誘導活性の評価 <b>■技術レポート</b> ／コンドロイチン硫酸の簡易測定法 <b>■食品工場訪問</b> ／石井食品・八千代工場

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-8-3 神田91ビル  
 TEL: 03-5296-1012(編集部直通) FAX: 03-5296-1010  
 E-mail [food-jp@ubm.com](mailto:food-jp@ubm.com)