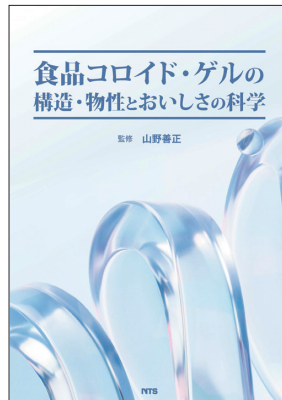


食品コロイド・ゲルの 構造・物性とおいしさの科学

監修 山野 善正 おいしさの科学研究所／香川大学名誉教授



NTSサイトに
電子試読可能! (無料)



●体裁：B5判 420頁

●ISBN：[紙] 978-4-86043-856-2
[電子] 978-4-86043-857-9

●Cコード：3058

●定価：本体42,000円＋税
●発刊日：2024年2月

プルプル

もちもち

つるん

... おいしさの魅力・秘密は食感にアリ!

- 食品コロイド・ゲルの構造・形成とおいしさの関わりを科学
- 求める食感を実現するための設計・製造をエンジニアリングする
- 食品ゲルのテクスチャーとおいしさ、咀嚼・嚥下についても詳解

主な目次一覧

- 第1編 食品ゲルの形成・特性
- 第2編 ゲル状食品のテクスチャー・おいしさと咀嚼・嚥下
- 第3編 エマルション食品の調製・構造とおいしさ
- 第4編 粒子とゲル

執筆者一覧

岩本 悟志 岐阜大学
窪 孝雄 森永製菓(株)
松村 康生 京都大学
松本 美鈴 (元)大妻女子大学
阿相 優香 (元)大妻女子大学
佐藤 清隆 広島大学名誉教授
岡田 雄治 アヲハタ(株)
曾我部知史 物産フードサイエンス(株)
柏倉 雄一 物産フードサイエンス(株)
川井 清司 広島大学
新田 陽子 お茶の水女子大学

川端 庸平 酪農学園大学
太田 尚子 日本大学
藤井 智幸 東北大学
赤澤 隆志 宮城大学
小川 雅廣 香川大学
西津 貴久 岐阜大学
三浦 靖 岩手大学
森高 初恵 昭和女子大学名誉教授／
十文字学園女子大学
井倉 則之 九州大学
吉村 美紀 兵庫県立大学
江口 智美 静岡県立大学

神山かおる 農業・食品産業技術
総合研究機構
塩澤 光一 鶴見大学
高橋 智子 (元)神奈川工科大学
佐藤 薫 日本獣医生命科学
大学
下山田 真 静岡県立大学
伊藤 健介 太子食品工業(株)
井戸川詩織 太子食品工業(株)
栗飯原知洋 三菱ケミカル(株)
菅原 大地 三菱ケミカル(株)
日比 友之 東海大学
中島 勇貴 東海大学

木下 英樹 東海大学
合谷 祥一 香川大学名誉教授／
(株)テクノネットワーク
四国
山野 善正 おいしさの科学研究所
／香川大学名誉教授
江木 伸子 愛国学園短期大学
鈴木 健太 奥野製菓工業(株)
熊谷 仁 共立女子大学
谷米(長谷川)温子 日本大学
二宮 和美 群馬大学
中野 優子 農業・食品産業技術
総合研究機構

(株)エヌ・ティー・エス行 FAX:047-314-0810/E-mail: eigyo@nts-book.co.jp
冊子版()部/CD版()部 CD版:冊子版と同価格。PDFを収録

購入申込書

団体名			
所在地	〒		
部署名		TEL	
氏名		E-mail	
通信欄			

申込要領

■直接小社宛にメール、FAX、またはホームページにてお申し込み下さい。送料は無料です(国内に限ります)。
■お支払い方法
商品到着後、銀行振込、郵便振替にてお支払い下さい。
■お申込み先・お問い合わせ先
(株)エヌ・ティー・エス営業部
◆市川 AI センター
〒272-0023
千葉県市川市南八幡 4-3-3 武蔵屋ビル 4F
TEL:047-314-0801/FAX:047-314-0810
E-mail: eigyo@nts-book.co.jp
◆本社
〒102-0091
東京都千代田区北の丸公園 2-1 科学技術館 2 階
TEL: 03-5224-5430/FAX: 03-5224-5407

株式会社 エヌ・ティー・エス

ここにご記入いただいた個人情報は、下記目的のために利用されます。

(1)お客様との契約の履行、管理 (2)新規書籍及びセミナーの紹介等、当社の営業内容の紹介 (3)お客様にとり有用と思われる当社提携先の書籍・サービス等の紹介
尚、弊社における「個人情報のお取り扱いについて」及び、「個人情報保護方針」については弊社 HP をご覧ください。

第1編 食品ゲルの形成・特性

第1章 ゲル状食品の形成

第1節 食品の微細構造・ハイドロコロイドとその可能性

第2節 ウォータージェット処理によるジェランガムの分散とゲル化

第3節 植物性ミルクでつくるカスタードブディング

第4節 食品用オレオゲル: その構造・機能とおいしさ

第2章 食品ゲルの形成機構

第1節 膨化食品の特性に与えるペクチンの影響について

第2節 糖質系食品におけるガラス転移と食感制御

第3節 新規ゲル化多糖類のゲル形成

第4節 食品ハイドロゲルのラマンイメージング

第5節 エタノール水溶液を用いて前処理した乳清タンパク質のゲル形成機構

第2章 食品ゲルの形成機構

第1節 膨化食品の特性に与えるペクチンの影響について

第2節 糖質系食品におけるガラス転移と食感制御

第3節 新規ゲル化多糖類のゲル形成

第4節 食品ハイドロゲルのラマンイメージング

第5節 エタノール水溶液を用いて前処理した乳清タンパク質のゲル形成機構

第2編 ゲル状食品のテクスチャー・おいしさと咀嚼・嚥下

第1章 ゲル状食品のテクスチャー

第1節 ゲル状食品の弾性/破断解析

第2節 糖類とポリフェノール類を用いたタンパク質ゲル状食品の食感制御

第3節 米菓の物性・構造とくちどけ感

第2章 ゲルのおいしさ

第1節 ゼリーやプリンなどのおいしさの科学

第2節 ゲル状食品の呈味強度・咀嚼・呈味物質の空間的偏在

第3節 加圧タンパク質ゲルのテクスチャーとフレーバー

第3章 ゲルの咀嚼・嚥下

第1節 食品ハイドロコロイド混合系ゲルの調理加工における物性・構造と咀嚼性

第2節 咀嚼音に関わる食品の構造と物性

第3節 やわらかいゲルの咀嚼

第4節 食品咀嚼時の嚥下誘発に関わる食塊物性

第5節 ゲル状食品の力学特性と一口摂取量

第6節 気泡混合ゲルの物理的特製と嚥下食

第3編 エマルション食品の調製・構造とおいしさ

第1章 エマルション食品

第1節 乳製品(チーズ)の構造と品質

第2節 豆乳の構造と加工技術の進展

第3節 コロイド分散系の制御に基づく豆乳製品

第4節 乳化剤によるテクスチャーデザインとは

第5節 乳酸菌・発酵食品の機能性とおいしさ

第2章 エマルションゲルの調製とテクスチャー・おいしさ

第1節 寒天のエマルションゲル

第2節 大豆エマルションゲルー人生100年時代の高カロリーでおいしい食品の調製ー

第3節 大豆タンパク質エマルション食品のおいしさ

第4節 液体油脂が細びきソーセージのエマルジョンとテクスチャーに与える影響

第4編 粒子とゲル

第1章 食品ハイドロコロイドの構造と物性

第2章 もち米粉の粒子径と分散糊液の特性

第3章 食品の粒子感に及ぼす粒子と分散媒の特性

関連書籍のご案内

No.	図書名	発刊年/月	頁数	本体価格	No.	図書名	発刊年/月	頁数	本体価格
1	おいしさの見える化マニュアル データサイエンスにもとづく 可視化の実践・実例	2023/5	408	42,000	6	タンパク質のおいしさ科学 機能・性質から味・テクスチャー、 各種肉類・調理・加工食品まで	2022/8	396	36,000
2	米の機能性食品化と新規利用技術・ 高度加工技術の開発 食糧、食品素材、機能性食品、工業原料、 医薬品原料としての米	2023/5	770	50,000	7	糖質・甘味のおいしさ評価と 健康・調理・加工	2022/1	360	36,000
3	食品の冷凍・解凍技術と商品開発	2023/3	380	44,000	8	分散系のレオロジー 基礎・評価・制御・応用	2021/8	436	54,000
4	やわらかものづくりハンドブック 先端ソフトマターのプロセスイノベーションと その実践	2022/12	600	45,000	9	食品テクスチャーの測定と おいしさ評価 食品構造とレオロジー、咀嚼・嚥下感覚、 機器測定・官能検査・調理・加工	2021/4	258	36,000
5	味以外のおいしさの科学 見た目・色・温度・重さ・イメージ、容器・ パッケージ、食器・調理器具による感覚変化	2022/11	496	42,000	10	代替プロテインによる 食品素材開発 植物肉・昆虫食・藻類利用食・培養肉が導く 食のイノベーション	2021/7	322	42,000

※CD版も販売中(冊子版と同価格)。NTSサイトにて電子試読可能(無料)。