

\* 2022年5月9日 発行 \*

# 《新発売》別刷合本 食と健康 - 食を知り食を生かそう -

月刊誌「食品と容器」で連載しましたシリーズ解説：食と健康 - 食を知り食を生かそう - (全25回)を別冊合本に取りまとめました。本書は、食と健康を考えるにあたって基本となるバランスのよい食生活やコホート研究が示す食品の健康機能、そして栄養・機能性成分の役割に始まり、各種農産物等の健康機能について機能性表示を含めて解説した後、食と健康・おいしさに関わる感覚機能と関連技術を解説し、最終章で食と健康の科学的証拠の現状をまとめた内容です。感覚機能の果たす役割を含め、「健康によい食」「健康長寿に役立つ食」とはなにか、そしてその科学的根拠とはどのようなものかの理解を深め、健康に役立つ食生活の実践や新たな研究開発にもつながる貴重な書籍となっております。

## 【別刷合本 食と健康 - 食を知り食を生かそう - の各掲載記事テーマ】 (25テーマ、全171頁)

健康によい食事とは	ホウレンソウの健康機能性
栄養・食生活要因とがん・生活習慣病のリスク	乳酸菌・ビフィズス菌の健康機能
食品の機能とその活用	DHA・EPAの健康機能
農林水産物の機能性表示	タマネギの健康機能性
大豆イソフラボンの健康機能	食感と健康な食生活 - 高齢者食の新しい物性評価法 -
ウンシュウミカンに多い - クリプトキサンチンと	ヒト胃消化シミュレーターを利用した食品の消化性評価
生活習慣病予防	食における味と香りの役割
お茶の健康機能	食品の味と個人嗜好の可視化
大麦食品を用いた健康機能性の検証について	食品知覚と味覚・嗅覚経験
リンゴの健康機能	食における視覚の役割
リコピンを中心としたトマトの健康機能	食感と咀嚼音 - 介護食の食感改善への応用 -
玄米と納豆の健康機能性	フード3Dプリンタによる食感創成と次世代食品製造
GABAを含む食品の健康機能 - 高血圧予防の可能性	食と健康：科学的証拠の現状

## 【別刷合本 食と健康 - 食を知り食を生かそう - 注文書】

ご注文数	<input type="text"/> 冊	お支払い方法は銀行振込み (手数料はお客様負担です)	販売価格 3,400円/冊 (税込、送料別)
------	------------------------	-------------------------------	---------------------------

メールでのお申し込み : kangiken@kangiken.net

(ご注文数、お名前、ご住所連絡先などこの用紙の記載事項をご連絡頂くか、  
この用紙に入力後、名前を付けてpdf保存し、添付ファイルとして送付できます)

FAXでのお申し込み : 03-6551-2577 (この用紙を印刷してお使い下さい)

フリガナ 会社・学校名			所属部署	
			お名前	
ご住所	〒	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
	<input type="text"/>			
TEL	<input type="text"/>		E-mail アドレス	<input type="text"/>
FAX	<input type="text"/>			

## 缶詰技術研究会

〒100-7008 東京都千代田区丸の内2-7-2 JPタワー8F (TEL 03-6551-2570)