

目次

(順序不同)

料理と清酒との相性とその評価法……………	須藤茂俊……1
麴の褐変性の産業利用……………	中村幸宏……10
液体麴の焼酎製造への利用について……………	小路博志……17
麦焼酎の香味に関する研究……………	高下秀春……24
米を原料にした酒に関する一考察……………	寺本祐司……32
宇宙を見据える味噌と麴の効能 —低線量放射線被曝問題への提言—	鈴木信夫……37
味噌の優れた機能-味噌漬けて焼肉・焼魚の「コゲ」の害が減る- -味噌にはマウス肝障害の抑制作用がある- ……	石原和夫……45
酵素・微生物を利用した地域特産農産物の食品加工技術の開発……………	西脇俊和……51
乳酸菌によるγ-アミノ酪酸の発酵生産……………	戸枝一喜……58
魚醤油製造中の微生物相及び化学成分の変化について……………	里見正隆……64
霊芝菌糸体培養基熱水抽出物(紅芝泉 [®] 、MAK)の効用……………	渡辺敦光……74
醸造に利用可能な耐塩性プロテアーゼを有するきのこ株の選抜……………	中村和夫……82
アミノ酸の味な話……………	河合美佐子……89
食育の必要性-伝統的な日本型食事を維持するために-……………	丸山智美……96
多様なイネで日本の水田を守る……………	猪谷富雄……102
顕微鏡の面白さ……………	田中隆明……111
病原菌をウイルスで病気にさせる生物防除法: ヴァイロコントロール……………	池田健一……120