



FFIジャーナル

Vol.216, No.4, 2011

2011年11月1日発行

巻頭言

食品のおいしさの解明に挑む —感覚生理学・心理学・物理学・化学

西成 勝好 大阪市立大学大学院生活科学研究科

特集：五感で味わう食品のおいしさ

おいしさの生理学

山本 隆 幾中央大学健康科学部健康栄養学科

おいしさの理解と応用：日本料理のイノベーションに向けて

山崎 英恵 京都大学大学院農学研究科食品生物科学専攻食の未来戦略講座

伏木 亨 京都大学大学院農学研究科食品生物科学専攻栄養化学分野

おいさと音

谷脇 満 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所 食品機能研究領域

櫻井 直樹 広島大学大学院生物圏科学研究科

アロマリリース研究におけるMouth simulatorの利用

小竹 佐知子 日本獣医生命科学大学応用生命科学部食品科学科食品工学教室

食感のバーチャルリアリティ

岩田 洋夫 筑波大学大学院システム情報工学研究科知能機能システム専攻

総説

耐酸性多糖類サクシノグリカンの溶液物性

金田 勇 酪農学園大学食品科学科

餘慶寺千手観音の胎内より発見された江戸初期米の遺伝子解析

中西 徹 就実大学薬学部

茶カテキンの生活習慣病予防作用

角田 隆巳 株式会社伊藤園生産本部

鈴木 裕子 株式会社伊藤園生産本部

池田 郁男 東北大学大学院農学研究科生物産業創成科学専攻食品機能健康科学講座食品化学分野

食・文・化・論 アーティスト

琵琶湖の伝統食ナレスシ

堀越 昌子 滋賀大学教育学部

シソの豊作

Michelle Green Journalist and Author

FFIレポート

介護食ゼリー/プリンへのゲル化剤の利用

粉末香料の特徴と応用

ジンジャー香料の紹介

ベニバナ黄色素について

植物由来の甘味料 ソーマチンの飲料への応用