

食品加工と包装技術

# ジャパンフードサイエンス

Vol.50 No.8 2011

## 特集 食品の品質改良剤の近況

- 米飯用調味液「艶もち」の冷蔵、冷凍米飯への効果
- 日本初!超吸油性デキストリン  
「NゾルビットM」の秘められた機能性
- メチルセルロース「メトセル<sup>TM</sup>」の  
特徴と加工食品への利用効果
- 酵素を用いた食品加工と品質改良技術

## 特集 加工食品の品質管理機器

- 加工食品の色彩計測管理とその機器
- 食品加工における衛生管理と温度計測
- 食品の物性測定機器紹介

8

☆脂質の機能性と構造・物性

—分子からマスカラ・チョコレートまで—  
佐藤清隆・上野 聡 著

脂質の物理的な性質を、分子レベルから製品レベルまで「機能と構造・物性の相関」という立場で解き明かした労作。

脂質はタンパク質、糖、核酸とならんで代表的な生体構成分子である。一方、工業面では脂質は食品、化粧品や医薬品の原料であり、脂質の誘導体は乳化剤、可塑剤、潤滑剤として広く使用されている。本書は前半（1～4章）が基礎編で、後半（5～6章）が応用編。応用編では、固体、ゲル、エマルション、ホイップの状態において、実際の応用と直結した脂質の機能性と、そのバックボーンとなっている脂質の構造と物性を解き明かしている。副題であるマスカラとチョコレートは、それぞれエマルション状態と固体状態にある脂質の構造と物性が、製品が求める機能性とうまくマッチする例として詳しく解説。

初心者にも複雑な現象を視覚的に理解できるよう、10本以上のビデオと補遺のファイルを用意しており、本書を購入すると丸善出版のホームページから無料でダウンロードが可能。

内容は、①脂質の“構造—物性—機能”の相関、②脂質の結晶・液晶の構造、③脂質の結晶化、④脂質の結晶多形転移と分子間相互作用、⑤固体・ゲルにおける脂質の物性、⑥エマルション・ホイップ状態における脂質の物性—の6章からなる。

(A5判/202頁 本体価格4,900円 丸善出版)

☆ボケない100歳 2309人がやっていること

白澤卓二 著

100歳以上の日本人は、ついに4万人を突破した。年をとるとは衰えること、弱っていくこと、そんな常識を吹き飛ばす長寿者が増えている。

著者は、「どうしたらボケないで元気に100歳まで生きられるか」の研究をライフワークにしてきた研究者、東京都老人総合研究所（現・東京都健康長寿医療センター）では17年間、長寿をつかさどる遺伝子やアルツハイマー病の研究をしてきた。本書は、著者が実際に話を聞いたり、新聞などのメディアで紹介された、非常に幅広い「ボケない

100歳が長年やっていること」を、データや医学的な検証を交え、食事、心、趣味・習慣・運動の3つを中心に解説したものの。

食生活では、好きなものは何でも食べること、120歳まで生きた2人のヨーロッパ女性はチョコレート大好きだった。チョコからは赤ワイン同様ポリフェノールが摂れると分析している。要は食べ過ぎないことと、抗酸化成分の多い食材を積極的に摂ること。心の問題では、百寿者の共通点は万事にクヨクヨしないこと。階段と坂道は「寝たきり予防ジム」と心得て、這ってでも上がれと運動の重要性を説いている。

(新書サイズ/192頁 本体価格880円 アスコム)

☆今宵も一杯

友田晶子 著、写真 佐野 篤

雑誌「Pen（ペン）」に全100回にわたって掲載された人気連載の単行本化されたもの。著者はトータル飲料コンサルタント、ソムリエ、ワインコーディネーター、日本酒きき酒師、焼酎アドバイザーの資格を持ち、酒のことなら何でもござれのベテランである。

1つの酒の紹介は、見開き2頁で構成されており、右頁にその酒のボトルなどを美しいカラー写真で掲載、その下に銘柄と原産地、それに簡単な解説が付いている。さらにその酒を飲ませる店や販売店の地図とホームページ、それに「爽やかな泡に喉が鳴る、ベルギーから来た白き妖精」というようにしゃれた見出し、左頁に専門家ならではの、蘊蓄を傾けた解説を掲載。

構成は、春・夏・秋・冬と四季別に紹介されている。取り上げている酒もワイン、日本酒・焼酎、ウイスキー・ブランデー、リキュール・スピリッツ、カクテル・ビール・その他と幅広い。ワインは勿論、日本酒・焼酎でも「こんなに素晴らしい酒があったのか」と再認識させられるものが多い。四季別の紹介の最終頁には、その季節に味わいたいお酒と料理の組み合わせを紹介している。

夏には季語になっている「焼酎」で暑気払いといった具合。

(四六判/224頁 本体価格1,700円)

阪急コミュニケーションズ)