

食品科学教育協議会会誌

第13巻1号 (2022年)

目次

豆類の葉酸量を維持した製菓材料の開発 1

畑 智子, 都知木 誠, 源 伸介*

市販発酵乳およびそれをスターターとして試作した食品中の
高分子量多糖類の解析 7

多山賢二*¹, 荒木 彩², 岡本洋子³

Note

Pheophorbide-a acts as a photodynamic DNA-damaging reagent
that causes remarkable increase in 8-hydroxydeoxyguanosine in
cellularDNA 15

Hidehiko Kikuchi*

醤油もろみから分離した酵母 *Zygosaccharomyces rouxii* の
製パンへの利用 21

渡邊幾子^{1*}, 吉野舞香², 森本亮祐², 岡崎貴世²

わかめ乾製品の添加が製パン性に及ぼす影響について 31

相良剛史^{1*}, 森口裕子¹, 吉田茉夕¹, 原田 香¹, 西堀尚良², 橋本多美子³,

「食品科学教育協議会会誌」投稿規定 39

「食品科学教育協議会会誌」執筆規定 40

食品科学教育協議会会誌

第13巻 (1号)

JOURNAL OF ASSOCIATION OF FOOD

SCIENCE EDUCATION IN JAPAN

Vol. 13, No. 1, 2022

2022年3月25日発行

編集委員長 源 伸介

発行者 筒井知己

発行所 食品科学教育協議会

〒567-0851 大阪府茨木市真砂3丁目4-30

株式会社大阪生物環境科学研究所内

TEL 072-638-6553

FAX 072-638-3314

印刷所 株式会社 トゥユー

〒567-0865 大阪府茨木市横江1-14-5

TEL 072-633-1238

FAX 072-633-3971

ISSN 1881-266X