

高付加価値化・生産性向上のための最先端食品加工技術

五十部 誠一郎 監修

S&T出版 食品加工 検索

| | | | |
|------------------------|----------|--|--|
| 2017年10月6日発刊 | B5判 355頁 | 価格 本体 62,000円+税 (STbook会員:58,900円+税) | STbook会員とは当社ホームページの登録会員 (ログイン機能)です。(無料) |
| ISBN:978-4-907002-67-1 | C3058 | | |

消費者が期待している食品の高品質化に対応するための食品加工技術が求められています。食品加工技術については、従来の加工食品のみならず、農産物の一次加工分野や外食・中食においても注目されています。

「攻めの農林水産業」として、農林水産業・農山漁村の潜在力を最大限に引き出し、農林水産業・農山漁村の所得を向上させ、地域のにぎわいを取り戻していくために、6次産業化などを核とした施策が実施されてきた中で、農産物の一次加工などの食品加工技術が、今まで以上に生産地での農業生産法人や連携する食品製造業においても注目されていることがその理由です。また労働者不足対策や製品品質の安定のため、外食産業やスーパー等での総菜の調理加工における高効率・高品質化のシステムが求められており、これらに活用できる技術としても注目されています。

これまで、多くの新しい食品加工技術の紹介が学術論文等でなされてきました。また農水省においても平成21年、さらに平成23年に実施した食品産業技術ロードマップの策定事業においても、現状の食品加工技術についての取りまとめと今後開発が必要とされる技術課題について報告されています。

本書は国内の農産物の高付加価値化のために、利用可能な様々な食品加工技術について、周辺技術も含めて収録しており、加工食品の製造メーカーの方だけでなく、農産物の一次加工などに関係する農業生産法人、さらに外食・中食製造にかかわる技術者や商品開発担当者などの皆様へ、それぞれの食品開発のための参考となる技術を紹介することを目的としたものです。

内容としては食品加工技術について、大きく4分野(加工・商品化技術、流通関連技術、発酵処理などの微生物関連技術及び商品化支援技術)に分けて、新規開発技術を中心に、さらに実際の農産物への適用を行うことで高付加価値の商品設計ができていく技術なども含めてまとめたものです。またこれらの技術支援を担っている公的研究機関の企業支援サービスについても紹介しています。本書が少しでも皆様の食品開発のお役に立てば幸いです。

(五十部誠一郎 「はじめに」より抜粋)

| | | |
|---------------------------|--------------------------|---------------------|
| 五十部誠一郎 日本大学 | 食品研究部門 | 食品研究部門 |
| 小関成樹 北海道大学 | 酪農学園大学 | 福岡県農林業総合試験場 |
| 紙谷喜則 鹿児島大学 | 阿部 茂 (国研)農業・食品産業技術総合研究機構 | 福岡県農林業総合試験場 |
| 作道章一 琉球大学 | 五月女格 食品研究部門 | 山形県工業技術センター |
| 山本和貴 (国研)農業・食品産業技術 総合研究機構 | 小川哲郎 島根県産業技術センター | 山形県工業技術センター |
| 大嶋孝之 食品研究部門 | 近重克幸 島根県産業技術センター | (国研)水産研究・教育機構 瀬戸内海区 |
| 嶽本あゆみ 群馬大学 | 中川良二 (地独)北海道立総合研究機 食品加工 | 水産研究所 |
| 君塚道史 宮城大学 | 三輪章志 石川県農林総合研究センター | 筑波大学 |
| 坂本宏司 広島国際大学 | 穴戸功一 新潟県農業総合研究所 | (国研)農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 岡留博司 (国研)農業・食品産業技術総合研究機構 | 椎名武夫 千葉大学 | 食品研究部門 |
| 植村邦彦 (国研)農業・食品産業技術総合研究機構 | 石川 豊 農林水産省 農林水産技術会議 事務局 | 鹿児島県 大隅加工技術研究センター |
| | 北澤裕明 (国研)農業・食品産業技術総合研究機構 | |

| | | |
|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| <第1編 総論> | 第9章 高付加価値米加工技術 | モニタリング)の高度化 |
| <第2編 加工・商品化技術> | 第10章 先端技術シーズによる調理食品の高付加価値化 | 第4章 蛍光指紋とデータマイニングによる品質評価手法 |
| 第1章 非熱プロセス技術 | <第3編 流通関連技術> | 第5章 産地での高品質1次加工による商品支援技術 |
| 第1節 食品における微生物挙動を予測する技術 | 第1章 農産物の高付加価値化のための生産地からの高品質物流技術 | <資料 公的研究機関の企業支援サービス> |
| 第2節 電解水による食品殺菌・洗浄技術 | 第2章 農産物輸出促進のための課題と期待される流通技術 | 1. 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター |
| 第3節 プラズマ殺菌技術 | 第3章 農産物流通における新規緩衝包装技術の開発 | 2. 山形県工業技術センター |
| 第4節 高圧加工技術 | 第4章 農産物の鮮度保持等および高付加価値化のための輸送技術 | 3. 新潟県農業総合研究所 食品研究センター |
| 第5節 高電圧パルス電界・放電を用いた非加熱殺菌技術 | <第4編> 微生物関連技術及び商品化支援技術 | 4. 栃木県産業技術センター |
| 第6節 衝撃波を利用した食品製造技術 | 第1章 発酵処理による地方農産物の高付加価値化技術 | 5. 茨城県工業技術センター |
| 第7節 冷凍による高付加価値技術 | 第2章 海藻の発酵処理による高付加価値食品の開発 | 6. 長野県工業技術総合センター |
| 第8節 凍結含浸法による食品加工技術 | 第3章 分光計測によるプロセス管理(品質評価、 | 7. 島根県産業技術センター |
| 第2章 穀類の粉碎処理による高付加価値化 | | 8. 鹿児島県大隅加工技術研究センター |
| 第3章 交流高電界加熱殺菌技術 | | |
| 第4章 過熱水蒸気処理による農水産物の高付加価値化 | | |
| 第5章 アクアガスをを用いた粉体造粒技術 | | |
| 第6章 機能性に着目した高品質加工技術 | | |
| 第7章 乳酸菌HOKKAIDO株を用いた機能性を有する食品の開発 | | |
| 第8章 食品加工技術による農水産物の食品素材化 | | |

書籍申込用紙 書籍名：A128(高付加価値化・生産性向上のための食品加工技術) 購入冊数 冊

| | | | | |
|--|---------------------------------|------------------------------|---|---|
| 会社名 団体名 | | | | ※左記ご記入の上、 FAX 03-3261-0238 までお申込みください。 |
| 部署・役職 | | | | ※E-mailアドレスまたはFAX番号を必ずご記入下さい。 |
| ふりがな | 〒 | | | <p>■お申込み方法 必要事項をご記入の上、FAXでお申込み下さい。または当社ホームページからお申し込みください。</p> <p>■商品の発送 お申込み日の翌営業日までに書籍、請求書、納品書を佐川急便で発送いたします。 ※未刊書籍は発刊次第お送りいたします。</p> <p>■お支払 銀行振込・ゆうちょ銀行振込(郵便振替)にてお願いいたします。クレジットカード払いは受け付けておりません。書籍・請求書到着後、1か月以内にお振込みください。銀行振込・ゆうちょ銀行振込(郵便振替)の手数料は、ご負担ください。原則として領収書は発行いたしません。ゆうちょ銀行払込取扱票(郵便振替票)は、書籍に同封しております。</p> <p>■個人情報の取り扱い ご記入の個人情報は、商品の発送、事務連絡、ご案内等に使用いたします。</p> |
| 氏名 | 住所 | | | |
| TEL | FAX | | | |
| E-mail | ※申込みに関する連絡に使用するため、可能な限りご記入ください。 | | | |
| STbook会員(無料)に | <input type="checkbox"/> 登録する | <input type="checkbox"/> 登録済 | ※E-mailアドレスが必須です。 ※左に✓印をつけてご入会いただくと、この申込からSTbook会員価格で購入できます。 | 振込予定日 月 日 |
| 今後、弊社からのご案内が不要な方は以下に✓印をつけてください。 <input type="checkbox"/> 郵送DM不要 <input type="checkbox"/> E-mail不要 | 通信欄 | | | |