

製パン、穀物科学の研究者に最適 『製パンに於ける穀物』 翻訳版に出版協力

日本製粉(株)(代表取締役社長: 近藤雅之 本店: 東京都千代田区)は、穀物科学研究者必携の名著とされている『製パンに於ける穀物～分子コロイド的手法～』(A. エリアッソン、K. ラルソン著)の翻訳版に出版協力いたしました。

当社は、当社フードリサーチセンター長である大楠秀樹が、瀬口正晴氏(神戸女子大学名誉教授、日本穀物科学研究会会長)とともに翻訳に取り組みました。

本著は、成分の化学的分析だけでは理解できない、複雑な「製パンのプロセス」をコロイド化学的観点から解説しております。製パンにおける脂質とその構造の重要性、デンプン粒表面におけるタンパク質との相互作用の理解に適した内容です。

【本著概要】

1. 書籍名 『製パンに於ける穀物 ～分子コロイド的手法～』
2. 著者 A. エリアッソン、K. ラルソン
瀬口正晴、大楠秀樹 訳
3. 発行所 瀬口正晴研究会
4. 体裁 A4版 420ページ
5. 定価 本体 10,000円(税抜)
6. 発行日 2018年12月31日

<目次>

- 第1章 界面化学とコロイド化学の基本的な考え方
- 第2章 小麦粉構成成分の物理化学的性質
- 第3章 各成分間の相互作用
- 第4章 小麦以外の穀物組成
- 第5章 小麦粉
- 第6章 ドウ
- 第7章 パン



<ご購入方法>

当社フードリサーチセンター基礎技術研究所 E-mail: bunseki@nippon.co.jp にお問合せください。

《お問合せ先》

<p><本リリースに関して> 日本製粉株式会社 広報部 担当: 亀井文雄 〒102-0083 東京都千代田区麴町四丁目8番地 TEL: 03-3511-5307 FAX: 03-3237-3546</p>	<p><内容、販売に関して> 日本製粉株式会社 フードリサーチセンター 基礎技術研究所 〒243-0041 神奈川県厚木市緑ヶ丘5-1-3 TEL: 046-222-6961 FAX: 046-221-4970</p>
--	---