

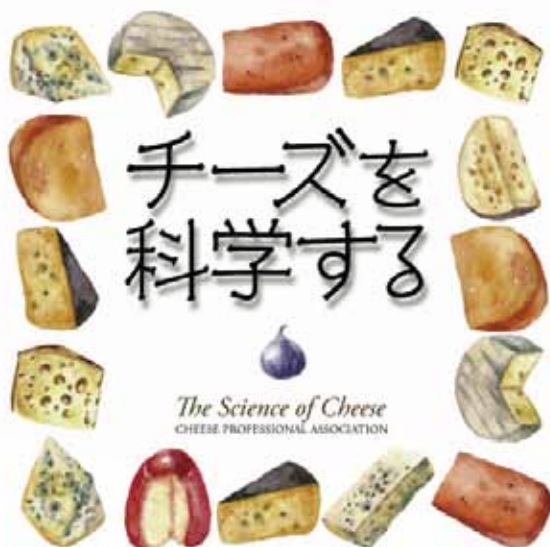
チーズを科学する

執筆者

阿久澤良造／井越敬司／木村利昭／佐々木敬卓／
田中穂積／堂迫俊一／橋場 炎（五十音順）

人びとが求めてきたチーズの美味しさを各分野の
トッランナーが科学的な目線から解説。ミルクから
チーズに至る工程から包装技術、チーズの栄養健康
機能までを網羅。

チーズの製造を学ぶ技術者から流通販売サービス
などチーズに携わるすべての人へおくるチーズサイ
エンスの決定版。



The Science of Cheese
CHEESE PROFESSIONAL ASSOCIATION



●目次

1章 チーズの科学の基礎（堂迫俊一）

- 1.1 はじめに
- 1.2 たんぱく質の基礎
- 1.3 脂肪の基礎

2章 チーズの成分（堂迫俊一）

- 2.1 各種動物乳の成分
- 2.2 カゼインの性質
- 2.3 カゼインミセル
- 2.4 乳たんぱく質に及ぼす加熱の影響
- 2.5 乳・乳成分の進化

3章 チーズと微生物（橋場 炎）

- 3.1 乳酸菌と乳酸発酵
- 3.2 チーズ製造に使用される微生物
- 3.3 乳酸菌以外のスターターの特徴
- 3.4 エメンタールチーズのチーズアイ

3.5 乳酸菌ファージとファージ対策

3.6 汚染菌

4章 乳の凝固（阿久澤良造）

- 4.1 乳の凝固の基礎
- 4.2 チーズ製造に使われる凝乳酵素
- 4.3 レンネットの使用状況

5章 チーズの製造法（田中穂積）

- 5.1 ナチュラルチーズの製造法
- 5.2 プロセスチーズの製造法

6章 チーズの熟成（井越敬司）

- 6.1 チーズの熟成成分
- 6.2 チーズのたんぱく質分解
- 6.3 チーズの脂肪分解
- 6.4 チーズの揮発性風味と苦味

7章 電子顕微鏡で観るチーズ（木村利昭）

- 7.1 乳たんぱく質の構造
- 7.2 カード形成
- 7.3 カマンベール
- 7.4 繊維状チーズの構造
- 7.5 プロセスチーズの構造
- 7.6 電子顕微鏡の観察手法の解説

8章 チーズの機能性（堂迫俊一）

- 8.1 チーズの栄養
- 8.2 チーズの健康効果

9章 チーズと包装技術の関わり（佐々木敬卓）

- 9.1 食品包装の役割
- 9.2 チーズと包装
- 9.3 保存技術と包装
- 9.4 売り場・家庭と安全・衛生と包装

大好評
発売中!

チーズプロフェッショナル協会 編集/発行 発売/幸書房

『チーズを科学する』定価(本体価格4500円+税)/送料350円を 冊 注文します。

(現品と一緒に請求書、郵便振替用紙を同封いたします。現品到着後1カ月以内にお振込みください)

幸書房 販売部 FAX:03-3512-0166 行

| | | |
|--------------------|--------|---------|
| フリガナ | | 連絡事項等 |
| お名前 | | |
| 勤務先 | | |
| ご部署 | | |
| 送り先ご住所 | (〒 -) | |
| 自宅勤務先 (いずれかに○印) | | |
| 電話 | FAX | e-mail: |