

■ 原 著 Effect of different yeasts on lean bread quality

Mitsuho Yamada, Akiko Koizumi, Machiko Mineki 533

■ 解 説 食品臨床試験において風邪症状の予防を検証する研究デザインの提案
Proposed study design prevention of cold-like symptoms in food clinical trials

馬場 亜沙美, 鈴木 直子, 野田 和彦, 波多野 絵梨,
高橋 徳行, 中村 駿一, LIU XUN, 柿沼 俊光, 山本 和雄 547

■ 解 説 冷凍ドウの製パン性低下の原因について

森元 直美 552

■ 連載解説 エグシ (EGUSI) (スイカの1種)

瀬口 正晴, 楠瀬 千春 561

■ 解 説 Effects of Sakakibara hot spring water (5T) on suppressing itching in mice

Yeunhwa Gu, Takenori Yamashita and Tota Inoue 572

■ 製品解説 水産加工品の食品ロス軽減に貢献できる食品添加物の利用法

中島 圭右, 大坪 弘樹 583

■ 連 載 乳および乳製品の素晴らしさ 第10回
牛乳中に新発見の機能性乳成分エクソソーム
「新成分エクソソームの存在とその未知の役割」

齋藤 忠夫 587

■ 連 載 世界のメディカルハーブ No.24 キャットクロー

渡辺 肇子 591

■ Special Contribution Essay Ten Tokyo Impressions

Ruben Bix 594

機能性素材や食品改良素材各種取り揃えています

持続性 エネルギー バラチノース	異味異臭 マスキング素材 さとうきび抽出物	圧倒的 熟成感 コクミシュガー	竹由来 不溶性 食物繊維
------------------------	-----------------------------	-----------------------	--------------------

DM三井製糖株式会社
本社営業部 LE 食品課 03-6453-6124

リグナンリッチ黒胡麻

■ 胡麻有効成分リグナン (セサミン等) 含量
が2から5倍の胡麻 (単位g) です。

リグナン成分	リグナンゴマ	通常の黒ゴマ (中国産実測例)	倍率	通常の黒ゴマ (ミャンマー産実測例)	倍率
セサミン	1.07	0.155	6.9	0.498	2.1
セサモリン	0.403	0.145	2.7	-	-
セサモール	0.004	0.002	2	-	-
合計	1.477	0.302	4.9	-	-

● 胡麻由来天然セサミンで抽出セサミンではありません。
ミャンマーで栽培, 残留農薬ポジティブリストに対応。
● 種播登録済みです。((ITCFA2001.2002; 2010年)

※表は100g中の実測値を使用しています。試験機関: 財団法人日本食品分析センター
黒ゴマ: 第101030151号, リグナンゴマ: 第102013512号, ※ミャンマー産実測例成
績書NO: 17066214001

胡麻を通じて健康を科学する喜びと機能, 個性ある胡麻をお届けします。

株式会社 **わだまサイエンス**
本社 〒604-0845 京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546
TEL 075-222-7318 / FAX 075-222-0318
http://www.wadaman-s.com