

第2版発行にあたって

本書は吉田勉名誉教授の監修のもと、この分野の第一線で研究・教育を続けている指導者の立場の先生方にご尽力いただき、「第2版」を出版することになった。

食品化学の分野は多岐にわたり研究が進展し、新知見が日々明らかとなり、ますます、生体の機能との関係や食品成分の化学変化、安全性が注目されている。それらの知見に基づき初版から訂正を重ねていった。この「第2版」は特に「5章 食品の安全性」「6章 食品の機能性」を主に改訂し、発行することとした。

本書は初版から興味深い多くの内容を読者に提供している。農学系・家政学系・化学系・医学系・薬学系の学問を目指す学生をはじめ、この分野に関心のある一般の方々にも広く活用してほしいと願うものである。本書に対するご意見、ご指摘がありましたら、ご連絡いただければ幸いです。

本書の「第2版」につきましては三共出版の秀島功氏に多大なご尽力を頂きました。ここに謝意を申し上げます。

2019年1月

早瀬文孝

まえがき

近年、食品にまつわる安全性など様々な問題が噴出し、同時に食品機能に対する報道が多くなされており国民の食への関心は日々高まってきている。われわれが健康に生活していくためには、栄養バランスのとれた食品の摂取が不可欠であるし、食べ物に対する幅広い正確な知識が必要である。食品に関する教科書・参考書も多く世の中に出ているが、最先端の研究内容をわかりやすく紹介された教科書が求められている。そこで、本書は食品化学の基礎と先端的な内容をわかりやすく紹介することを目的として、出版されたものである。

以下、その内容を簡単に紹介する。本書は6章から構成されている。

1章では食品と健康とのかかわりや、機能について全般的な内容を記述した。

2章では食品の成分を主要成分、特殊成分に分類し、わかりやすく解説した。

3章では食品成分の化学を酸化や成分間反応の立場から記述した。

4章では物理的方法と化学的方法による食品の貯蔵について解説した。

5章では食品の安全性について遺伝子組換え食品、BSE、内分泌攪乱物質をとりあげ最新の情報を提供した。

6章では食品の機能性に関し、特定保健用食品やそのほかの機能について最新の情報を記述した。

本書は、大学、短大、専門学校などにおける食品化学の教科書・参考書として対応できるものである。また、食品に関心のある方への参考書としても有効であろう。

このような本書が、食品化学の基礎的理解に役立つことを期待するものであるが、さらに多くの読者からのご指導・ご叱正をいただければ幸いである。

このようにして本書を完成することができたのは、編者および執筆者を絶えずご指導・激励していただいた監修者吉田勉先生の熱意のお陰であり、編者および執筆者一同心より感謝申し上げます。また、三共出版の秀島功氏には、本書の企画から完成に至るまで、絶えず多くのご指導、ご助言をいただいたことに、厚く御礼申し上げます。

平成20年2月

編著者一同

監修者の言葉

本書を刊行した三共出版(株)からは、すでに『わかりやすい栄養学』を始め、主として栄養士・管理栄養士用に『わかりやすい○○』シリーズが出版されている。しかし、このシリーズ中には農学系・応用生物学系を対象とする教科書はなかったが、三共出版の秀島功氏から相談を受け、編者として最適と思われる方を探すことにしたところ、幸いにも、この分野での研究・教育を長年にわたり続けておられる早瀬文孝・佐藤隆一郎両教授の快諾を頂戴することができた。ここに気鋭の両教授のご尽力により新進の先生方に加わって頂いた結果、多彩な構成の執筆陣による『わかりやすい食品化学』が完成した。

進展著しい食品化学の新知見が随所に並べられているにもかかわらず、かなり“わかりやすい”努力がされていて、本書は興味深い多くの内容を読者に提供している。農学系・応用生物学系の学問を目指す学生はもちろんのこと、この分野に関心を持つ一般の方々にも広く活用してほしいと願うものである。

2008年3月

監修者記す