

製パンに於ける穀物 分子コロイド的手法

Cereals in Breadmaking: A Molecular Colloidal Approach

穀物科学の研究者必携。
不朽の名著が、待望の
翻訳版で登場！

A.エリアッソン、K.ラルソン 著
瀬口正晴、大楠秀樹 訳

A4版420頁

定価（本体10,000円+税）

ISBN978-4-9910373-0-6 C3043

【訳者紹介】

瀬口正晴（セグチマサハル）
1970年東北大学農学部卒業。農学博士。
神戸女子大学名誉教授。
日本穀物科学研究会会長。

大楠秀樹（オオクスヒデキ）
1986年九州大学大学院農学研究科修士課程修了。
日本製粉株式会社フードリサーチセンター長兼
基礎技術研究所長。

【ご購入情報】

- ①お名前（法人の場合は、法人名とご担当者名）
- ②ご連絡先
- ③「製パンに於ける穀物」のご購入冊数
- ④ご送付先（ご納入場所）
- ⑤お名前、⑥郵便番号、⑦住所、⑧電場番号
- ⑨領収書の宛名
- 但し書きは、「書籍代として」となります。

製パンに於ける穀物

分子コロイド的手法



Ann-Charlotte Eliasson
Kåre Larsson 著

瀬口正晴、大楠秀樹 訳

瀬口正晴研究会
（出版協力：日本製粉株式会社）

成分の化学的な分析だけでは理解できない、複雑な「製パンのプロセス」を、本著ではコロイド化学的な観点から解説しています。

製パンにおける脂質、特にリン脂質の役割や、ラメラ構造の重要性、デンプン粒表面に於けるタンパク質との相互作用の理解など、製パン、穀物科学に取り組む研究者に最適です。

■ お申し込み方法

E-mail: bunseki@nippon.co.jp または、FAX: 046-221-4970 まで、左記の情報①～⑧をご連絡ください。

■ お支払

送料・手数料を含めた金額の見積書と請求書を送付します。ご連絡します指定の銀行口座にお振込みください。なお、お振込手数料はご負担ください。

■ 商品の発送

入金が確認できましたら、1週間程度で発送いたします。なお、納品書と領収書は別途発送いたします。

発行所 瀬口正晴研究会

連絡先：日本製粉株式会社基礎技術研究所

〒243-0041 神奈川県厚木市緑ヶ丘5丁目1番3号 TEL 046-223-5115 FAX 046-221-4970