

青果物の おいしさの科学

NTSサイトにて
電子試読可能!(無料)

監修

山野 善正 一般社団法人おいしさの科学研究所 理事長/香川大学名誉教授

●体裁:B5判 並製 函入り 628頁 フルカラー

●ISBN:[冊子]978-4-86043-914-9 C3061

●定価:[冊子]本体50,000円+税

●発行日:2024年11月15日

[電子]978-4-86043-915-6

青果物は何をもって“おいしい”とを感じるのか?!

◆ 中身の味覚成分とおいしさの関係から、化学分析・センサ・非破壊検査・力学検査・組織学・画像処理・官能評価など、具体的な測定方法について詳解!

◆ 葉物野菜・根菜・花菜・果実・果菜・きのこ・香辛野菜・加工品・発酵食品・干物ほか、具体的な青果物のおいしさの秘密に迫る研究結果も多数解説!

執筆者一覧

山野 善正 (一社)おいしさの科学研究所
/香川大学名誉教授
稲熊 隆博 女子栄養大学
阿部 一博 大阪府立大学名誉教授
塩崎 修志 大阪公立大学
井上 博道 農業・食品産業技術総合研究機構
市野真理子 デザイナーフーズ(株)
服部 玄 デザイナーフーズ(株)
青木 泰士 (株)アタゴ
飯島 陽子 工学院大学
池崎 秀和 (株)インテリジェントセンサーテクノロジー
鈴木 隆一 OISSY(株)
光田 恵 大同大学
大西 正展 三栄エフ・エフ・アイ(株)
阿部 仁 高エネルギー加速器研究機構
関 隼人 農業・食品産業技術総合研究機構
長谷川有貴 埼玉大学
峯木真知子 東京家政大学
野田 博行 山形大学
幕田 武広 マクタアメニティ(株)
吉満 友野 (一社)おいしさの科学研究所
上西 良廣 九州大学
久寿居 大 NECソリューションイノベータ
由比 進 岩手大学

石橋 ちなみ 大阪公立大学
杉山 寿美 県立広島大学
松井 徳光 武庫川女子大学
鮫島 由香 羽衣国際大学
湯浅 正洋 神戸大学
中村 絵美 羽衣国際大学
曾我 綾香 神奈川県農業技術センター
木村 成介 京都産業大学
堀江 秀樹 (元)東京都農林総合研究センター
衛藤 英男 静岡大学名誉教授
渡邊 浩幸 高知県立大学
竹井悠一郎 高知県立大学
竹本 和仁 高知県立大学
元木 悟 明治大学
椿 信一 秋田県花き種苗センター
小巻 克巳 東北地域農林水産・食品ハイテク研究会
林 一也 東京家政学院大学
綿貫 仁美 東京家政学院大学
中津沙弥香 広島県立総合技術研究所
柴田 賢哉 広島県立総合技術研究所
立山 千草 新潟県立大学
五十嵐喜治 山形大学名誉教授/
山形大学アグリフードシステ
ム先端研究センター
梅本 真美 千里金蘭大学
李 潤珠 玉川大学

森川 敏生 近畿大学
田中 福代 農業・食品産業技術総合研究機構
立木 美保 農業・食品産業技術総合研究機構
神崎 真哉 近畿大学
岡田 文夫 岡山大学
河井 崇 岡山大学
濱田 宏子 農業・食品産業技術総合研究機構
笈田 幸治 京都府立大学
板井 章浩 京都府立大学
大坂 隆志 広島県立総合技術研究所
重田 有仁 広島県立総合技術研究所
神尾 真司 岐阜県中山間農業研究所
川口真規子 神戸松蔭女子学院大学
菊地 香 日本大学
平良 英三 琉球大学
安藤 聡 愛知淑徳大学
西本 登志 奈良県農業研究開発センター
高橋 秀子 (元)修紅短期大学
佐藤 吉朗 東京家政大学
谷口亜樹子 東京農業大学
菅原 哲也 山形県工業技術センター
池ヶ谷 篤 農林環境専門職大学
原田 陽 北海道立総合研究機構
坂本 裕一 岩手生物工学研究センター
宮澤 紀子 女子栄養大学

菅野 友美 愛知淑徳大学
加瀬谷 泰介 東洋食品研究所
増野 和彦 長野県林業総合センター
安積 良仁 ホクト(株)
上田 光宏 大阪公立大学
楠田 瑞穂 大阪公立大学
山根 京子 岐阜大学
後藤 昌弘 神戸女子大学
吉岡 博美 吉岡食品工業(株)
伊藤 和子 栃木県産業技術センター
江藤 信一 久留米工業大学
折笠 貴寛 岩手大学
跡部 昌彦 跡部技術士事務所
高橋 克嘉 宮崎県食品開発センター
永井 毅 山形大学
恩田 匠 山梨県産業技術センター
岩田 建 鎌倉女子大学
宮尾 茂雄 東京家政大学
史織 武庫川女子大学
竹本 尚未 武庫川女子大学
田中 孝国 小山工業高等専門学校
福留 奈美 東京聖栄大学
森 真理 東京慈恵会医科大学/
(特非)世界健康フロンティア研究会
青木 秀敏 農林水産物光処理研究所
濱崎 貞弘 奈良県農業研究開発センター

(株)エヌ・ティー・エス行 FAX:047-314-0810/E-mail: eigyo@nts-book.co.jp

冊子版()部/PDF版[CD or ダウンロード]()部 PDF版: 冊子版と同価格

購入申込書

団体名			
所在地	〒		
部署名			TEL
氏名	E-mail		
通信欄			

申込要領

■直接小社宛にメール、FAX、またはホームページにてお申し込み下さい。
送料は無料です(国内に限ります)。

■お支払い方法
商品到着後、銀行振込、郵便振替にてお支払い下さい。

■お申込み先・お問い合わせ先
(株)エヌ・ティー・エス営業部

◆市川 AI センター
〒272-0023
千葉県市川市南八幡 4-3-3 武蔵屋ビル 4F
TEL:047-314-0801/FAX:047-314-0810
E-mail: eigyo@nts-book.co.jp

◆本社
〒102-0091
東京都千代田区北の丸公園 2-1 科学技術館 2 階
TEL: 03-5224-5430/FAX: 03-5224-5407

エヌ・ティー・エス

ここに記入いただいた個人情報は、下記目的のために利用されます。

(1)お客様との契約の履行、管理 (2)新規書籍及びセミナーの紹介等、当社の営業内容の紹介 (3)お客様にとり有用と思われる当社提携先の書籍・サービス等の紹介
尚、弊社における「個人情報のお取り扱いについて」及び「個人情報保護方針」については弊社 HP をご覧ください。

第1編 青果物のおいしさとその評価法

第1章 青果物のおいしさとは

第1節 野菜を知って、おいしく食べる

第2節 果実の品質特性と味覚成分

第3節 おいしい果物を作るための土壌と肥料

第2章 野菜の中身評価とおいしさ

第3章 化学分析

第1節 糖度計による果実類の甘味測定

第2節 青果物の香气分析

第4章 味覚センサ

第1節 味覚センサによる青果物のおいしさの見える化

第2節 アンペロメトリック分析とAIによる果実の甘味測定

第5章 青果物の香气成分と感覚特性

第1節 香气成分のにおい感覚特性

第2節 香りの多面的分析と青果物のおいしさ

第6章 非破壊センサ

第1節 放射光を利用したXAFSによる食品科学

第2節 近赤外ハイパースペクトルイメージング(NIR-HSI)を用いた果実糖度分布推定方法

第3節 植物生体電位を用いた収穫後果実の熟度評価

第7章 物理的測定

第8章 食品組織学

第9章 画像処理

第1節 青果物のおいしさ見える化システム

第2節 AI・IoTを活用した農産物の味覚解析システム

第10章 官能評価

第1節 分析型官能評価と倫理的配慮

第2節 嗜好型官能評価

第11章 ICTを活用した高級果樹の個別品質管理技術

第2編 野菜のおいしさ

第1章 葉物野菜

第1節 ハクサイ(白菜)

第2節 キャベツ

第3節 レタス

第4節 タマネギのおいしさ

第5節 ホウレンソウ

第6節 京野菜 ミズナ:伝統の味わい

第7節 コマツナ

第8節 野菜スプラウト

第9節 ニラ

第2章 根菜類

第1節 ニンジン

第2節 ダイコン

第3節 サツマイモ

第4節 ジャガイモ

第5節 ゴボウ・酵素処理での軟化に伴う酸味の抑制ー

第6節 サトイモのもったり感

第3章 花・葉・茎

第1節 食用ギク

第2節 ナバナ(菜花)

第3節 カリフラワー・ミニカリフラワー

第4節 ブロッコリー

第5節 アスパラガス

第6節 モヤシ

第7節 食用素材としての花部の機能性

第3編 果実、果菜のおいしさ

第1章 果実

第1節 リンゴ

第2節 カキ

第3節 モモ

第4節 カンキツ類

第5節 ブドウ

第6節 ナシのおいしさ一味、匂い、そしてテクスチャー

第7節 レモン

第8節 クリ

第9節 バナナ

第10節 バインアップルの品質評価

第2章 果菜

第1節 トマト

第2節 キュウリ

第3節 ナス

第4節 カボチャ

第5節 ピーマンをおいしく食べる

第6節 エンドウとインゲンマメ

第7節 沖縄県産ゴーヤの健康への影響とおいしさの比較

第8節 メロン

第9節 イチゴ

第4編 その他の野菜のおいしさ

第1章 きのこと

第1節 きこの栽培と嗜好性

第2節 おいしいシイタケを作るための栽培方法と育種技術の開発

第3節 バイリング、エリンギ

第4節 マイタケ類

第5節 マッシュルーム

第6節 「ナメコの味の見える化」による流通・保存技術の改良

第7節 ヒラタケ

第8節 マツタケ、バカマツタケ

第2章 香辛野菜

第1節 ワサビのおいしさ

第2節 ショウガ

第3節 トウガラシ

第5編 果実・果菜の加工品のおいしさ

第1章 果汁

第1節 オレンジジュースにおける視覚的・味覚的評価と好みの味質の視覚化について

第2節 減圧マイクロ波濃縮法によるトマトピューレの高付加価値化

第3節 レモン飲料

第4節 柚子胡椒

第5節 バナナジャム

第2章 発酵食品

第1節 日本ワイン

第2節 キムチ

第3節 漬物

第4節 発酵豆腐

第3章 干物

第1節 かんぴょう

第2節 乾燥シイタケ

第3節 高野豆腐

第4節 切り干し大根

第5節 干し柿のおいしさ

関連書籍のご案内

No.	図書名	発刊年/月	頁数	本体価格
1	伝統食品のおいしさの科学	2024/7	606	42,000
2	食品ロス削減に向けたロングライフ化技術	2024/5	308	43,000
3	食品コロイド・ゲルの構造・物性とおいしさの科学	2024/2	420	42,000
4	おいしさの見える化マニュアル データサイエンスにもとづく可視化の実践・実際例	2023/5	408	42,000
5	米の機能性食品化と新規利用技術・高度加工技術の開発 食糧、食品素材、機能性食品、工業原料、医薬品原料としての米	2023/5	770	50,000

No.	図書名	発刊年/月	頁数	本体価格
6	青果物の鮮度評価・保持技術 収穫後の生理・化学的特性から輸出事例まで	2019/12	412	40,000
7	食品の冷凍・解凍技術と商品開発	2023/3	380	44,000
8	味以外のおいしさの科学 見た目・色・温度・重さ・イメージ、容器・パッケージ、食器、調理器具による感覚変化	2022/11	496	42,000
9	"糖質・甘味のおいしさ評価と健康・調理・加工"	2022/1	360	36,000
10	食品テクスチャーの測定とおいしさ評価 食品構造とレオロジー、咀嚼・嚥下感覚、機器測定・官能検査、調理・加工	2021/4	258	36,000

※一部書籍を除き、NTSサイトに電子試読可能(無料)・PDF版も販売中(冊子版と同価格)