



目次

1章 新しい食品加工技術にはどんなものがあり

食品中の栄養素とどうかかわるでしょうか

- 1 超臨界ガス抽出技術と加工食品
- 2 乾燥技術と加工食品
- 3 フィルム食品加工技術
- 4 膜利用技術と加工食品
- 5 エクストルーダー処理と加工食品

2章 新甘味料とは何でしょうか

3章 食品加工と栄養素の変化

—とくに加熱時はどう変化するでしょうか

- 1 たんぱく質の変化
- 2 脂質の変化
- 3 ビタミン類の変化

4章 加工食品には栄養価表示が必要です

- 1 加工食品の栄養価表示
- 2 特殊栄養食品とそれにおける栄養価表示
- 3 コピー食品と栄養価表示