

乳 業 技 術

編集委員長：松 田 幹

編集委員：齋 藤 忠 夫 武 田 安 弘 小 林 敏 也 豊 田 活

藤 川 浩 服 部 博 幸 栗 本 まさ子

創立70周年記念号

乳業技術の20年を振り返り今後10年，20年を展望する

目 次

長期的・国際的な視点から酪農・乳業を考える	生源寺 眞 一	1
最近20年間の酪農科学研究の国内外での進展と将来	齋 藤 忠 夫	7
乳の加熱処理と「おいしさ」	神 谷 哲	42
牛乳の機能性タンパク質素材の分離技術	山 本 圭 介	58
乳酸菌と体脂肪低減作用（ガセリ菌 SP 株の例を中心に）	浮 辺 健	75
腸内細菌叢の代謝制御型ヨーグルトの開発とその機能	松 本 光 晴	86
乳技協だより		
生乳検査の精度管理の取り組みについて	高 畑 菜穂子・吉 田 剛	100
6次産業化に取り組む酪農家のための事業の概要	佐々木 進・大 嶋 秀 克	107
水分（固形分）分析に用いる常圧乾燥法における蓋使用の影響	岩 崎 司	118
検査技術研修会での質問から	山 口 千 里	127
公益財団法人日本乳業技術協会のあゆみ—時代の変遷とともに—		132