

総説一覧

題 目	著者・巻・ページ・年
わが国における最近の酪農化学の進歩 (I) 分析法 (1) ビタミン	足立 達, 7, 14 (1958)
チーズの風味に関する二, 三の問題 (1)	鵜田文三郎, 7, 18 (1958)
わが国における最近の酪農化学の進歩(II)分析法 (2) 脂肪, 乳糖, 水分	足立 達, 7, 22 (1958)
チーズの風味に関する二, 三の問題 (2)	鵜田文三郎, 8, A-4 (1959)
我国における最近の酪農化学の進歩(III)ミルク蛋白質 (その 1) カゼインの不均一性	足立 達, 8, A-9 (1959)
我国における最近の酪農化学の進歩(IV)ミルク蛋白質 (その 2) カゼインの化学組成	足立 達, 8, A-27 (1959)
チーズの風味に関する二, 三の問題 (3)	鵜田文三郎, 8, A-35 (1959)
我国における最近の酪農化学の進歩(V)ミルク蛋白質 (その 3) ミルク蛋白質に対するレンニンの作用	足立 達, 8, A-47 (1959)
我国における最近の酪農化学の進歩(VI)ミルク蛋白質 (その 4) ミルク蛋白質の変性	足立 達, 8, A-73(1959)
我国の乳製品に関する研究の歩み (1) チーズ (その 1) 明治年間	鵜田文三郎, 9, A-26 (1960)
我国の乳製品に関する研究の歩み (2) チーズ (その 2) 大正年間	鵜田文三郎, 9, A-70 (1960)
我国の乳製品に関する研究の歩み (3) チーズ (その 3) 昭和 1~15 年間	鵜田文三郎, 9, A-105 (1960)
我国の乳製品に関する研究の歩み (4) チーズ (その 4) 昭和 16~30 年間	鵜田文三郎, 9, A-139 (1960)
いわゆる「ポリリン酸塩」について—その化学的性質—	永沢 信, 9, A-29 (1960)
いわゆる「ポリリン酸塩」について—その応用—	永沢 信, 9, A-73 (1960)
乳業機械の洗條について	伊藤利平, 9, A-37 (1960)
酪農微生物学その背景と動向について (その 1)	中江利孝, 9, A-110 (1960)
酪農微生物学その背景と動向について (その 2)	中江利孝, 9, A-143 (1960)
酪農微生物学その背景と動向について (その 3)	中江利孝, 9, A-186 (1960)
我国における最近の酪農化学の進歩(VII)糖質 (その 1) 乳腺中の糖質とその代謝	足立 達, 9, A-135 (1960)
チーズの構造に関する顕微鏡的観察	鵜田文三郎, 9, A-178(1960)
我が国の乳製品に関する研究の歩み (5) チーズ (その 5) 昭和 16~30 年間, チーズ製造試験	鵜田文三郎, 10, A-24 (1961)
酪農微生物学—その背景と動向について (その 4)	中江利孝, 10, A-30 (1961)
我が国の乳製品に関する研究の歩み (6) チーズ (その 6) (昭和 16~30 年間) 微生物と熟成	鵜田文三郎, 10, A-65 (1961)
低温環境における動物のビタミン A 代謝に関する研究	小田切 敏, 10, A-299 (1961)

乳児栄養品改善の目標	今戸正元, 10, A-319 (1961)
脂肪の酸化変質とその機構	大武由之, 11, A-297 (1962)
日本の牛乳の無機質 (I)	今村経明, 11, A-354 (1962)
1962年におけるチーズ研究の進歩 (I)	中澤勇二, 11, A-397 (1962)
脂肪の酸化変質とその機構 (その2)	大武由之, 12, A-127 (1963)
1962年度におけるチーズ研究の進歩 (II)	中澤勇二, 12, A-161 (1963)
日本の牛乳の無機質 (II)	今村経明, 12, A-181 (1963)
凍結乾燥食品の現状と将来, 島川順二	島川順二, 12, A-193 (1963)
牛乳の冷凍貯蔵について	伊藤敏敏, 12, A-211 (1963)
UGFと発酵廃液の利用, 岩田久敬	岩田久敬, 12, A-247 (1963)
リンゴ果汁及びリンゴ酒の芳香成分について	杉沢 博, 12, A-259 (1963)
脂肪酸の変換	鹿山 光, 13, A-41 (1964)
乳および食肉脂肪の脂肪酸組成に関する最近の研究の動向	渡邊乾二, 13, A-73 (1964)
日本の牛乳の無機質 (III)	今村経明, 13, A-122 (1964)
牛乳, 乳製品の包装における最近の進歩	細野明義, 13, A-135 (1964)
かび類により熟成されるチーズの風味成分	中澤勇二, 13, A-157 (1964)
妊娠および泌乳時の栄養に及ぼす内分泌的調節について, 脂肪の酸化変質とその機構 (その3)	清水寛一, 13, A-171 (1964)
酸化脂肪の栄養的価値	大武由之, 13, A-240 (1964)
妊娠および泌乳時の栄養に及ぼす内分泌的調節について (II)	清水寛一, 13, A-250 (1964)
果実缶詰製造上の諸問題 (主として糖, 酸について)	薮 花雄, 13, A-284 (1964)
日本の酪農科学者の西欧発見への道	M. E. シュルツ, 14, A-9 (1965)
牛乳および乳製品の栄養生理	A. レムケ, 14, A-14 (1965)
パン及びパン酵母をめぐる最近の問題	佐藤友太郎, 14, A-17 (1965)
酪農科学研究と体験増進	M. E. シュルツ, 14, A-59 (1965)
チーズの脂肪酸に関する研究の最近の動向	細野明義, 14, A-65 (1965)
肉および肉製品の脂肪の酸化変質に関する最近の研究の動向	渡邊乾二, 14, A-73 (1965)
蛋白質溶液の泡立ち性について	中村 良, 14, A-81 (1965)
牛乳および人乳成分の理化学的性質	両木岱造, 14, A-185 (1965)
異常乳に関する最近の動向	伊藤敏敏, 14, A-235 (1965)
牛乳の耐熱性細菌	兵庫 裕, 15, A-1 (1966)
苦味ペプチトの生成およびその諸性質	鴫田文三郎, 15, A-23 (1966)
乳酸菌により熟成されるチーズの風味成分	中澤勇二, 15, A-31 (1966)
牛乳蛋白質の加熱による変化	山内邦男, 15, A-49 (1966)
食肉の処理加工における風味成分の生成	須山享三, 16, A-99 (1967)

低温貯蔵乳における細菌の増殖	矢野信礼, 16, A-127 (1967)
β -カゼインに関する最近の諸問題	仁木良哉, 16, A-147 (1967)
ドライソーセージの微生物学的研究	三浦弘之, 16, A-153 (1967)
わが国の市乳について	中西武雄, 17, A-1 (1968)
わが国における酪農乳酸菌の研究に関する最近の動向	中江利孝, 17, A-5 (1968)
わが国における加工卵の現況	野並慶宣, 17, A-21 (1968)
プラスチックパイプによる原料牛乳の長距離輸送	足立 達, 17, A-37 (1968)
乳のシアル酸	奥山 隆, 17, A-55 (1968)
わが国と外国の酪農乳業教育について	中西武雄, 17, A-111 (1968)
発酵乳製品製造における乳酸菌のタンパク質分解について (その1)	大宮邦雄, 17, A-118 (1968)
発酵乳製品製造における乳酸菌のタンパク質分解について (その2)	大宮邦雄, 18, A-1 (1969)
牛乳中のクエン酸含量とそれに影響する諸因子	穴釜雄三, 18, A157 (1969)
リンブルガーチーズに関する最近の研究特にその揮発性風味成分の生成と微生物学的課題について (その1)	細野明義・鵜田文三郎, 19, A-23 (1970)
リンブルガーチーズに関する最近の研究特にその揮発性風味成分の生成と微生物学的課題について (その2)	細野明義・鵜田文三郎, 19, A-65 (1970)
食肉の加熱香気とその前駆物質について	渡邊乾二・佐藤 泰, 21, A-131 (1972)
チェダーチーズにおける果実臭生成に関する最近の研究	細野明義, 22, A-1 (1973)
乳質をめぐる話題	有馬俊六郎, 22, A-51 (1973)
乳酸菌の凍結および凍結乾燥	森地敏樹, 22, A-125 (1973)
牛乳脂質の脂肪酸組成に及ぼす牧草の影響	齋藤孝夫, 23, A-66 (1974)
牛乳タンパク質の抗原性に関する最近の研究	高橋富士雄・鵜田文三郎, 24, A-1 (1975)
クバルク (Quark) について	渡邊乾二, 24, A-87 (1975)
乳発酵性酵母とアルコール発酵について	荒井威吉, 24, A-161 (1975)
乳糖定量法の最近の進歩	足立 達, 25, A-35 (1976)
わが国における乳質改善の経過と今後の改善方向について	中西武雄, 25, A-43 (1976)
アメリカ西部の畜産事情	齋藤孝夫, 25, A-103 (1976)
モンゴルの放牧と乳利用について	中江利孝, 25, A-65 (1976)
乳・肉・卵生産における蛋白質およびエネルギー転換効率	松本達郎, 25, A-133 (1976)
各種哺乳動物の乳汁組成 (その1)	片岡 啓・中江利孝, 26, A-1 (1977)
九州における酪農および肉加工の先覚者	小島正秋, 26, A-67 (1977)
各種哺乳動物の乳汁組成 (その2)	片岡 啓・中江利孝, 26, A-109 (1977)
わが国における食生活について	中西武雄, 26, A-119 (1977)

アルコール発酵乳の製造法について	越智猛夫, 27, A-17 (1978)
食糧と安全保障	中西武雄, 27, A-39 (1978)
乳酸菌の生産する抗菌性物質と人体への寄与	細野明義・鴫田文三郎, 27, A-51 (1978)
酪農用乳酸菌の代謝をめぐる諸問題	梅本弥一郎, 28, A-61 (1979)
食肉処理技術に関する最近の研究	小堤恭平, 28, A105 (1979)
泌乳の生理・生化学最近の動向	佐々木正雄・有馬俊六郎, 29, A-41 (1980)
こうじ菌(<i>Aspergillus oryzae</i> chosen B)プロテアーゼのチーズ熟成への応用	伊藤 良, 29, A-59 (1980)
最近のチーズ製造概説	N. F. オールソ, 29, A-111 (1980)
ホエー蛋白質の加熱変化を中心とした牛乳の熱安定性に関する研究動向	和田安郎, 31, A79 (1982)
ロングライフミルクの衛生的諸問題	中西武雄, 31, A-141 (1982)
牛乳の各種加熱処理による変化と貯蔵性	中西武雄, 32, A-75 (1983)
カゼインの動物間特異性	東 徳洋・山内邦男: 32, A-111 (1983)
牛 β -カゼインの特性	仁木良哉, 32, A-123 (1983)
食品開発におけるカゼイン利用の研究	小出 薫, 32, A-165 (1983)
カゼイン成分間の相互作用	堂迫俊一・阿彦健吉, 32, A-177 (1983)
臓器利用とバイオテクノロジー 畜産利用学と医薬品開発 1	奥山 隆, 32, A-105 (1983)
医用高分子としてのムコ多糖 畜産利用学と医薬品開発 2	奥山 隆, 33, A- 1 (1984)
カゼイン分解物の特殊食品への利用	高瀬光徳・福渡康夫・川瀬興三, 33, A-5 (1984)
牛乳・乳製品を楽しんで食べよう	中西武雄, 33, A-27 (1984)
日本型食生活と食糧安全保障	中西武雄, 33, A-67 (1984)
食品加工とバニラフレーバーの利用特性	中澤勇二, 33, A-105 (1984)
バター Consistency (粘稠性) に関する研究	早川理代・早川 茂・中村 良, 35, A-81 (1986)
インドの伝統的チーズ「バニール」および日本の大豆食品「豆腐」について	Bhupendra Mathur・橋詰和宗・六角聡子・中澤勇二・渡邊篤二, 35, A-137 (1986)
北海道における原料乳質の変遷	笹野 貢, 35, A-189 (1986)
肉および肉製品の無機成分の分布, 含量ならびに変動	玉手六朗, 36, A-1 (1987)
牛の消化と代謝の特徴	津田恒之, 36, A-183 (1987)
内蒙古自治区の酪農事情	越智猛夫, 38, A-1 (1989)

乳質におよぼす低温細菌の影響	三河勝彦, 38, A-37 (1989)
私の研究と視察旅行の覚え書	中西武雄, 38, A-191 (1989)
カマンベールチーズのふる里を訪ねてマミロール フランス国立酪農学校, ノルマンディカマンベール村チーズ農家見学記	川合恒彦, 39, A-1 (1990)
日本の酪農・乳業の現状とその将来および展望	中西武雄, 39, A-69 (1990)
牛乳レンネットカードの物性に関する研究	大橋登美男, 41, A-1 (1992)
東南アジア地域の伝統的発酵食品における乳酸菌の分布とその生化学的性質	大平猪一郎, 41, A-87 (1992)
わが国における原料乳の品質改善の経過と各種殺菌あるいは滅菌処理された牛乳の保存性と風味	中西武雄, 41, A-155 (1992)
乳酸菌の変異原物質に対する抑制作用	細野明義, 42, A-33 (1993)
インドの伝統的食品である“イリウリ”の微生物学的特長	N. Thyagaraja and A. Hosono, 43, A-1 (1944)
乳酸菌アシドフィルスの特徴	伊藤敏敏, 43, A-7 (1994)
酥・醍醐の再現と古代の乳利用に関する研究	有賀秀子, 43, A-17 (1994)
ルーメン菌セルラーゼの遺伝子解析	荻田修一・大宮邦雄, 43, A-51 (1994)
カルシウム摂取における乳, カゼインミセルの役割とカゼインホスホペプチドについて	小野伴忠, 43, 73 (1994)
牛乳蛋白質由来の生理活性ペプチドとその経口摂取における諸問題	清水 誠, 43, A-73 (1994)
カゼインミセル中のミセル性リン酸カルシウム架橋	青木孝良, 44, A-1 (1995)
牛乳中の機能蛋白質	桐原 修・大石一二三, 44, A-9 (1995)
乳汁および鳥卵蛋白質による生体防御担当細胞の機能の調節: <i>in vitro</i> での成果	大谷 元, 44, A-5 (1995)
牛肉熟成香とその生成機構	沖谷明紘, 44, A-53 (1995)
乳酸菌の生産するバクテリオシンについて	加藤丈雄, 44, A-79 (1995)
インドネシアの伝統的発酵食品	イングリット・スロノ・細野明義, 44, A-91 (1995)
乳製品の動的粘弾性	原田秀利, 44, A-123 (1995)
牛乳蛋白質加水分解物の特性と利用	赤染陽子・越智 智・田村吉隆, 44, A-129 (1995)
食肉の軟らかさと筋肉蛋白質結合組織の関連について	西邑隆徳・高橋興威, 44, A-165 (1995)
乳酸菌の上皮細胞への付着プロバイオティクスとしての利用および病原性との関連	戸羽隆宏・向井孝夫, 44, A-177 (1995)
β -カゼインの温度依存会合性	仁木良哉, 45, A-1 (1996)
牛乳カルシウムの生体利用性および骨代謝に及ぼす影響	中島一郎, 45, A-9 (1996)

発酵乳由来乳酸菌の抗変異原物質吸着	田中 勉, 45, A-22 (1996)
食品蛋白質からの生理活性ペプチドの産生とプロテアーゼ選択	吉川正明, 45, A-51 (1996)
ラクトフェリンの生理機能	川瀬興三・寺口 進, 45, A-75 (1996)
プロピオン酸菌が産生するビフィズス菌の増殖促進物質について	金子 勉・野田勝彦, 45, A-83 (1996)
乳酸菌の特性と利用：最近の研究動向	森地敏樹, 46, 1 (1997)
乳酸桿菌の S-layer タンパク質の構造と機能	戸羽隆宏, 46, 21 (1997)
乳酸菌のラクトース資化酵素系とその遺伝子	鈴木雅勝・伊藤敏敏, 46, 29 (1997)
バターに関する最近の技術動向	渡辺孝宏・村上元威, 東雅幸 : 46, 81 (1997)
病原性微生物に対する抗体を多量に含む生乳の生産と利用	大谷 元, 47, 63 (1997)
ヨーグルト乳酸桿菌 (ブルガリア菌) のバイオ研究	佐々木隆・佐々木泰子・伊藤喜之, 48, 77 (1998)
乳清タンパク質中の塩基性画分の骨形成促進および骨吸収抑制	高田幸宏・青江誠一郎, 48, 155 (1998)
アイスクリームの脂肪凝集性と製品特性について	小久保貞之, 49, 1 (1999)
ミルクサイエンス分野における学際研究としての糖質工学—新たな「機能性グリコバイオロジー食品」を求めての研究ストラテジー	斉藤忠夫, 48, 125 (1999)
クリームの製品特性	野田正幸, 49, 171 (1999)
牛乳の官能特性と香気の評価	岩附慧二・溝田泰達・今野隆道・松井洋明, 49, 1 (2000)
「酪農用乳酸菌の生産する加水分解酵素に関する研究」特に熟成に関与する <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> 由来酵素について	阿久澤良造, 50, 1 (2001)
多様な側面を持つラクチュロース：開発と生理に関する最近の研究動向	溝田輝彦・関 信夫, 50, 39 (2001)
改質乳清タンパク質の特性とその利用	北畠直文・栴川洋一, 50, 107 (2001)
ミルクオリゴ糖の比較生化学的研究	浦島 匡, 51, 1 (2002)
ホエータンパク質濃縮物とその機能性に関する最近の研究動向	清澤 功, 13 (2002)
発酵乳の血清脂質改善機能	川瀬 学, 51, 53 (2002)
ネパール、トルコ、モンゴルに見る伝統的乳利用の姿	高橋富士雄, 52, 1 (2003)
共役リノール酸に関する研究動向：牛乳・乳製品	山内 清・河原 聡・竹之山慎一, 52, 17 (2003)
乳ホエータンパク質の加熱ゲル化、とくに α -ラクトアルブミンの役割について	松富直利, 52, 69 (2003)
乳発酵食品のタンパク質分解	井越敬司, 53, 1 (2004)

<i>Lactobacillus acidophilus</i> Er-2 Strain 317/402, “NARINE” の治療効果	G. Akopyan・R. Madoyan・E. Dilayan・K. Kanetani, 53, 37 (2004)
カゼインミセルの構造および性質に関する最近の研究動向	石井哲也, 54, 1 (2005)
Toll 様受容体 9 を介するイムノバイオティック乳酸菌 DNA の免疫活性とその将来性	下里剛士・北澤春樹・齋藤忠夫, 54, 9 (2005)
乳タンパク質におけるカルシウム動態とその応用	小野伴忠, 54, 53 (2005)
牛乳タンパク質に秘められた免疫系を介した多様な生体防御機能に関する一考察	大谷 元, 55, 1 (2006)
カゼインの動物種特異性-II	東徳洋, 56, 2 (2007)
乳タンパク質・ペプチドの研究：生化学的解析から腸管生理学まで	清水誠, 57, 2 (2008)
ヒトモデルとしてのブタにおける TLR ファミリーの解析と乳業界における発展的利用性	遠野雅徳・齋藤忠夫・北澤春樹, 57, 3 (2008)
<i>Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus</i> OLL1073R-1 で発酵したヨーグルトおよび産生多糖体の免疫賦活効果	牧野聖也, 58, 2 (2009)
腸内増殖型ビフィズス菌 LKM512 の腸内代謝産物を介した保健機能	松本光晴, 58, 3 (2009)
韓国キムチにおける乳酸菌研究の進展：キムチ発酵に關与する乳酸菌相の解析を中心に	李宗勳, 58, 3, (2009)
乳および乳製品に含まれる糖付加タンパク質の科学と生物学	松田幹, 59, 1, (2010)
フリージング工程によるアイスクリームの品質制御	井上恵介, 59, 1 (2010)
乳酸菌の抗アレルギー作用とアレルギー軽減用ペットフード素材としての利用性	飛田啓輔・大谷元, 59, 1 (2010)
ナイシン：類稀な抗菌物質	益田時光・善藤威史・園元謙二, 59, 1 (2010)
乳酸菌のラクトース資化の特徴	本田洋之・矢嶋信浩・齋藤忠夫, 59, 2 (2010)
発酵乳プロバイオティクスの免疫調節機能およびウイルス感染症予防作用	保井久子, 59, 3 (2010)
<i>Lactobacillus crispatus</i> KT-11 株の I 型アレルギー軽減作用	飛田啓輔・大谷元, 59, 3 (2010)
ビフィズス菌 <i>Bifidobacterium longum</i> BB536 による免疫調節作用とその作用機序	岩淵紀介・清水金忠, 59, 3 (2010)
牛乳中の機能性タンパク質	堂迫俊一, 59, 3 (2010)
風味良好な低抗原性蛋白分解物の工業的製造法の開発	高瀬光徳, 59, 3 (2010)
白カビチーズに特徴的な香り成分とその生成経路	川端史郎, 59, 3 (2010)
粉ミルクの圧縮成型体製造技術の開発	柴田満穂・豊田活, 59, 3 (2010)
ロタウイルス下痢症に対する牛乳タンパク質の利用性	稲垣瑞穂・金丸義敬, 60, 1 (2011)

酵母由来ラクターゼ	濱口和廣, 60, 2 (2011)
<i>Bacillus circulans</i> が産生する β ガラクトシダーゼ製剤「ビオラクタ」および「ラクトレス」の開発と応用	後藤京二, 60, 2 (2011)
細菌における細胞分裂メカニズムと乳酸菌の形態変化について	西村順子, 60, 2 (2011)
機能性食品素材としての鉄ラクトフェリンの応用	上野 宏, 61, 2 (2012)
ヒトミルクオリゴ糖によるビフィズス菌増殖促進作用の分子機構	北岡本光, 61, 2 (2012)
生体内に受容体をもつ乳タンパク質の生物学的意義	川上 浩, 61, 2 (2012)
カビ由来ラクターゼについて	後藤真孝, 61, 3 (2012)
乳中の塩基性タンパク質の物理化学的および生化学的特性に関する研究	川上 浩, 62, 3 (2013)
大腸菌および <i>Streptococcus</i> 属細菌のギ酸生成とその代謝機構	西村順子, 63, 1 (2014)
トランス脂肪酸位置異性体分析技術の進展	吉永和明, 63, 2 (2014)
<i>Lactobacillus helveticus</i> の多様性 : 伝統発酵乳中の <i>L. helveticus</i> 同士に協力関係が存在する可能性はあるか	渡邊正行・宮本真理・橋場炎・中島肇, 64, 1 (2015)
乳児用ミルクの栄養設計に不可欠な乳児発育評価	神野慎治, 64, 1 (2015)
チーズの抗メタボリックシンドローム効果 : ラットにおける脂質代謝改善効果の検証	日暮聡志, 64, 1 (2015)
モンゴル遊牧民の製造する乳製品と馬乳酒の性質および特性	石井智美, 64, 1 (2015)
乳タンパク質濃縮物 (MPC) の機能性と水和性	池田新矢, 64, 2 (2015)
高速液体クロマトグラフィーによるトリアシルグリセロール鏡像異性体分離と乳脂分析への応用	永井利治・後藤直宏, 64, 2 (2015)
我が国における乳酸菌由来バクテリオシンの研究とその利用性	田中勝・春日元気・福富宏貴・川井泰・増田哲也, 65, 2 (2016)
ヒト腸管由来乳酸菌 <i>Lactobacillus gasseri</i> が生産するバクテリオシンとその特性	川井泰, 65, 2 (2016)
ヨーグルト製造現場におけるファージの動態と汚染対策について	清水 (肖) 金忠, 66, 1 (2017)
カゼインミセルの構造モデルと乳の加工	青木孝良・水野礼・木村利昭・堂迫俊一, 66, 2 (2017)
機能研究を目的としたミルクオリゴ糖の調製法	鱈坂勝美, 66, 3 (2017)
発酵乳製品の摂取による認知症の予防	阿野泰久・中山裕之, 67, 2 (2018)
酸性条件下におけるカゼインの熱挙動特性	中野 智木, 67, 3 (2018)
乳由来オステオポンチンの諸性質および栄養生理機能	上野 宏, 68, 2 (2019)
<i>Lactobacillus reuteri</i> のプロバイオティック特性と炭水化物代謝	西村 順子, 69, 2 (2020)
乳製品を対象とした食品の物性研究 —カゼインの凝集・凝固を事例とした動的粘弾性の適用—	谷本 守正, 69, 2 (2020)

