

小特集

おいしさと安全

前号から開始した小特集の2回目です。

本号のテーマは「おいしさと安全」です。4編の解説記事を掲載しています。

- ・ ミニマムヒーティングプロセスを利用した加工食品のおいしさと安全性の追求
植村邦彦
- ・ チョコレートのおいしさの科学（油脂結晶の構造と制御）
石橋ちなみ,
本同宏成, 上野 聡
- ・ “おいしさ”をどのように表すかー化学的手法を中心にー
亀山真由美
- ・ 食品の安全を巡る最近の話題
等々力節子

消費者は、“食品は、おいしくて安全である”のは、あたりまえと思っていますが、食品工学の技術者・研究者にとっては、“おいしさ”の定義と測定法、“おいしい”食品の製造方法（調理ではレシピでしょうが）は、永遠のテーマです。

また、“安全”への要求は、時代とともに厳しくなっています。”安全”もまた、定義と測定法、さらに製造方法が密接に関係します。

“おいしさ”も“安全”も、従来の食品工学の枠組みをこえた研究開発が必要です。

今回の特集が、会員読者の今後の研究開発に役立つことを期待しています。

特集は、以下のテーマで継続していきます。各号に4編程度の解説記事を掲載していく予定です。

2019年【3号】乾燥・粉末化

2019年【4号】食品加工と機能性

2020年【1号】食品分離

小特集担当編集委員 市川創作（筑波大学）

編集委員会委員長 山本修一（山口大学）