

小特集

## 乾燥・粉末化

1号から開始した小特集の3回目です。

本号のテーマは「乾燥・粉末化」です。3編の解説記事を掲載しています。

- ・食品工業における乾燥技術：水の挙動と品質について 中川究也
- ・アクアガス（微細水滴含有過熱水蒸気）を利用した粉末食品の造粒技術  
井上孝司
- ・フレーバー機能性物質を閉じ込めるー機能性食品粉末の製造と特性ー  
吉井英文, 安達修二ら

ご存じのように、乾燥は最も古い食品保存方法のひとつです。日本各地また世界各国に独自の乾燥食品が存在します。一方で、インスタント食品としての乾燥・粉末化はインスタントコーヒーをはじめ、スープなど多種多様な製品が開発されています。また、原材料としての乾燥粉末化も重要です。

食品乾燥は、基本的には熱を供給して水分を蒸発させる操作ですが、さまざまな物性や品質が変化します。また、適切な乾燥方法と条件により、望ましい性質を付与することもできます。今回の記事も、付与される性質（品質）について解説しています。

乾燥については、もっと原稿を集めることもできたのですが、今回は第一弾として3編の記事を紹介することにしました。

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【4号】食品加工と機能性
- 2020年【1号】食品分離
- 2020年【2号】食品包装

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）