Academic Link
Chiba University | Academic Link Center

1210あかりんアワー　教員が研究の楽しさを語る
第55回（11/26）　田川彰男先生推薦　ブックガイド

※掲載されている本はN棟3階ブックツリーのテーマ展示コーナーに配架されます。

Book1

園芸食品の流通・貯蔵・加工

著者：樽谷隆之，北川博敏　出版社：養賢堂
コメント：園芸食品の種類、組織構造、成分や生理作用や流通過程での処理方法とその効果、産物による貯蔵条件と方法、損傷について、また、加工においては殺菌から乾燥、凍結などについて幅広く解説してある。
ここでは特に園芸食品の加工の項が関係する。

Book2

新農産物利用学

著者：加藤博通ほか　出版社：朝倉出版
コメント：農産物を食品として利用する際、炭水化物、脂質、植物性タンパク質、その他の分類され、それぞれに関して基本的な構造、利用法等が記載してある。
とくに、5章の園芸食品についての加工利用法、貯蔵法については本発表と関連する事柄である。