

送付先 464 名古屋市千種区不老町
名古屋大学工学部化学工学科
国際交流委員会委員長 白戸紋平

第4回国際流動層会議 (The Fourth International Conference on Fluidization)

期日 昭和58年(1983年)5月29日(日)~6月3日(金)
会場 志摩観光ホテル (三重県賢島)

会議の目的と性格

エネルギー・環境・経済の3つの問題を同時に解決するための有力な武器として、流動層を用いる方法が広い分野で注目されております。本会議は流動層に関して世界的に著名な基礎研究者および産業界の第一線で活躍している技術開発研究者が1つの宿舎に集まり、主として1つの会場だけを使って6日間文字通り寝食を共にしながら将来の基礎研究のあり方、革新的技術開発の方向を探ることを目的にしております。

詳細 化学工学 45・8

連絡先 下記に葉書または封書で申し出下さい。

アナウンスメントをお送りします。

113 東京都文京区本郷7-3-1

東京大学工学部化学工学科 気付

国際交流委員会委員 国井大蔵

Tel. 03-812-2111 内線 7324

第3回国際菌学会議 (Third International Mycological Congress)

期日 昭和58年(1983年)8月28日~9月3日

会場 京王プラザホテル

(東京都新宿区西新宿2-2-1)

プログラム (仮題)

Airborne fungi (1), Aquatic and marine fungi (2), Biochemistry (3), Biodeterioration (4), Biomass (5), Culture collection (6), Development (7), Ecology (8), Ecology and Epidemiology of pathogenic fungi (9), Edible fungi production (10), Education (11), Entomogenous fungi (12), Food and feed mycology (13), Fungal viruses (14), Fungicides (15), Genetics (16), Lichens (17), Mycotoxin producing fungi and their toxins (18), Phylogeny (19), Physiology and fungus metabolism (20), Plant pathogenic fungi, their activities and disease control (21), Poisonous fungi (22), Taxonomy (23), Ultrastructure (24), Veterinary mycology (25), and Yeasts (26).

上記の国際会議の First Circular が発行されていますから、ご希望の方は下記へご請求下さい。

103 東京都中央区日本橋2-7-4

竹扇ビル5階 国際会議事務局

第3回国際菌学会議

実行委員 総務幹事長 椿 啓介

Tel. 03-272-8011

.....
書 評
.....

『食品と水分活性』

John A. Troller, J.H.B. Christian 著

平田 孝, 林 徹 訳

学会出版センター, 1981年

A5判, 262頁, 3800円

食品と水分活性 (aw) の関係は、わが国では水産ねり製品の規制に aw が用いられるようになってからクローズアップされてきたが、国際的にも、これまでボツリヌス菌に対して特效薬の役割を果たしてきた亜硝酸塩が発癌性物質を生成する可能性から使用規制の方向にあり、そのための手段として関心を集めている。食品中の水に aw の“ものさし”が持ち込まれたのは1930年代、W.J. Scott によってであった。博士は今なお健在でこの本の序文を書いている。著者の一人 Christian はかつて Scott の研究にも参加したこの道の権威の一人であり、Troller は食品微生物のエンテロトキシン生成と aw に関して著名な研究者である。この本は aw の測定法、調整法、 aw と酵素反応、脂質酸化、褐変、微生物の生育、耐性、毒素生産から食品包装、貯蔵、工場の衛生管理まで広範囲に aw に関する報告が紹介されている。したがって、特定の問題にしばって aw に関する情報を得ようとする読者には好適である。とくに、食品微生物に関する記述は詳細でいいである。ただ、全体的にこれらをまとめた著者の解釈なり、見解なりが十分に示されていない点に単行本としての不満が残る。 aw という一つのマクロな尺度で多様性とむ食品を統一的に語ることは至難ではあると思うが、訳文は明快で読み易い。ただ、“humectant”を「水和剤」と訳しているのは不適當と思われる。(M. T. 記)