

xxxxxx 本・ほん・Book xxxxxx

「食物のバイオテクノロジー」

貝沼 圭二 編著

明文書房 B5判 168ページ 定価2200円(税込)

バイオテクノロジーという新鮮な響きをもった言葉が市民権を得てから既に久しいが、本書はそのバイオテクノロジーと我々の生活に密着した食物に関する種々の動植物・微生物などとの関係を平易に解説した啓蒙書だと言えよう。まず本を開くと多くのカラー写真が目にとび込んでくるだけでも楽しい。染色体操作で得られた三倍体アユは普通のアユよりとてつもなく大きい。胚培養法を利用して得られた新しい野菜である千宝菜(キャベツ×コマツナ)は、八宝菜にして味見してみたいと思ってしまう。

本書は、第1章バイオテクノロジーの先端技術に始まり、稲、果実・野菜、畜産、水産、発酵食品、甘味料、食品加工、夢の植物などとバイオテクノロジーの関係を示す計9章より成っている。

編著者である貝沼圭二博士は、食品総合研究所での研究と農水省での研究プロジェクトの企画・立案を担当してこられた専門家であり、その背景と人脈が本書からもうかがわれる。

食品に興味を持つ一般の人にはもとより、農芸化学、食品化学、栄養学などを専攻する人たちが種々の食品原料とバイオテクノロジーの関連、また将来の可能性などを理解するのに好適である。

T.I. 記

生物化学実験法第25巻

「澱粉、関連糖質酵素実験法」

中村 道徳、貝沼 圭二編

学会出版センター 1989年 B5判

385ページ、定価4940円(税込)

本シリーズ第19巻「澱粉・関連糖質実験法」が出てから3年になる。この本の序にも書かれていたように、澱粉および関連糖質の研究には、化学的、物理的な実験法だけでは不十分で、特異性を有する酵素を使うことがぜひとも必要になってきている。これは、澱粉および関連糖質の構造や生化学的な役割の研究だけでなく、その機能性食品としての利用、または工業的な利用にも酵素が最も重要な武器の一つになっているからである。最近の澱粉および関連糖質に関する酵素の利用・研究の進展は著しい。

これら最近の成果も含めて、次の4章から本書は構成されている。1. 酵素の研究法・実験法、2. 澱粉およびグリコーゲンの合成と分解に関与する酵素、3. 関連酵素とその作用、および4. 酵素の固定化。中には、ここに収録されても良いと思われる酵素類も別途発見されているが、これは、近年の研究が活発であることの証左といえよう。

澱粉、関連糖質に関する酵素の研究は、長い歴史を有している割には、系統的に整理された実験書は意外に少なかったのではないだろうか。第19巻と本書(25巻)を併せて利用することにより、炭水化物研究が楽しくなるものと期待できる。

T.K. 記

xxxxxx 本・ほん・Book xxxxxx