

新 刊 紹 介

小野哲夫・太田静行共著

「食用油脂製造技術」

(B 5 判 388 ページ 定価 6200 円 ビジネスセンター社)

本書は食用油脂製造技術について記述したもので、14の章から成っている。1～3章において食用油脂の歴史、製造工学の特徴および原料が記述され、4～8章において原料貯蔵から精製、包装までの各工程が詳述され、さらに10～14章に品質管理、副産物の利用、生産管理から設備投資まで、製造に関わるすべての問題が収録されている。

本書の特徴は、植物油脂の現実的な製造に関し、多

くの経験事例や新技術の導入、研究開発など実際に経験した事実に基づいて、油脂の工業的製造法を体系化したところにあり、特に製造現場に近い食品関係の技術者や研究者には直接役立つものと思われる。調理学関係者にとっては、私たちが調理学研究の試料として取り上げる油脂、いうならば研究の出発点である油脂が誕生するまでの工程を具体的に知ることができ、興味深い。

(島田)

新 刊 紹 介

厚生省保健医療局健康増進栄養課監修

「平成3年度国民栄養の現状」

(B 5 判 220 ページ 定価 2500 円 第一出版)

平成元年国民栄養調査成績をまとめたものが発表されたものが本書である。栄養摂取量については各種の本によって発表されているので、ここで説明をする必要はないが、今回特に行われた調査の中で興味あるの

は喫煙についての調査、飲酒習慣の状況、喫煙とやせと肥満の割合、喫煙と皮下脂肪厚、喫煙と血圧、一日の歩数と血圧成分値等多くの新しい項目がとりあげられている。

(元山)

新 刊 紹 介

香 川 芳 子 編

「実物大食品 80 キロカロリーガイドブック」

(B 5 版 254 ページ 定価 3000 円 女子栄養大出版部)

食生活をコントロールし肥満や糖尿病の治療をすることが多くなっているが、エネルギーを制限する場合に、重さを示されても、どの位の大きさなのかを知ることは慣れない人には見当がつかない。

そのような人のために、また栄養指導をする栄養士にとって食品の実物大のカラー写真があれば便利である。その目的で新しい分析表により食品を4つのグル

ープに分けて 80kcal あたり、1回使用量あたり、100g あたりの栄養成分量も示してある。

本文を見ると食品の図鑑をみているようで、それをみているだけでも楽しくなってくるが、同時に栄養的な知識を得ることも出来るのではないかと思う。

(元山)