

新刊 特別販売 米の外観品質・食味 —最新研究と改善技術—

編著者:松江勇次(九州大学)

発行:(株)養賢堂

A5版,ソフトカバー,480ページ

定価:6,400円+税

目次(要約):

第I部 良食味水稻品種の育種

第1章 北海道における水稻良食味品種の開発

第2章 九州地域における良食味水稻品種の開発

第3章 高温耐性品種の育成とその課題

第II部 外観品質・食味の評価方法と育種法

第4章 水稻高温登熟耐性品種の評価方法

第5章 米の食味の評価方法の探索

第6章 CE-MSで測定した炊飯米の成分と食味の関係

第7章 北海道米の澱粉の分子構造と新食味評価手

第8章 いもち病圃場抵抗性と良食味特性の育種法

第9章 米の食味の遺伝解析と育種的利用

第10章 高温耐性品種の育成と遺伝的要因の解明

第III部 外観品質・食味形成のメカニズム

第11章 良食味米と低食味米の微細構造的特徴

第12章 米の食味に関わる可溶性低分子物質

第13章 貯蔵タンパク質の米粒内分布の解析

第14章 登熟期の高温の遺伝子発現と代謝への影響

第15章 高温耐性イネの開発 澱粉代謝関連酵素

第16章 胴割れ米の発生に関わる諸要因

第17章 フェーンによる乳白粒発生メカニズム

第IV部 外観品質・食味の改善技術

第18章 米の食味・外観品質と養分・気象環境

第19章 品質と稲体窒素栄養条件や施肥法の関係

第20章 高温登熟障害の回避に向けた研究

第21章 北海道における良食味低蛋白米の生産技術

第22章 北海道におけるうるち米の外観品質と変動要因

第23章 分けつの制御による良食味米安定生産技術

第24章 高温登熟条件下における増収,品質向上対策

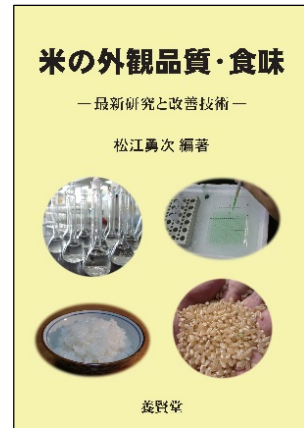
第25章 米の収穫後技術による品質・食味の向上

第26章 高温登熟障害の対策(福岡県)

第27章 高温登熟障害の対策(福井県)

第28章 水田の水管理による高温障害回避技術

第29章 酒米の品質と気象との関係



申込書

平成 年 月 日

書籍「米の外観品質・食味—最新研究と改善技術—」を下記の通り申し込みます。

特別価格(消費税・送料込) 6,000円 × ()冊 = 円

ご氏名		
お送り先	〒	電話:
		FAX:
備考		

見積書・納品書・請求書等の書類がご必要の場合は、備考欄にご記入下さい。

FAX送付先:(株)養賢堂 03-3812-2615

お問い合わせ先:〒113-0033 東京都文京区本郷5-30-15

(株)養賢堂 販売部 電話:03-3814-0911