

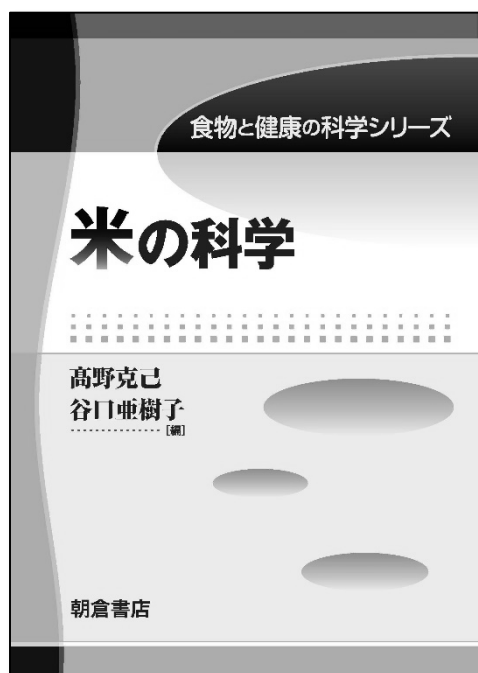
【食物と健康の科学シリーズ】

米の科学

日本人にとって最も身近な食物である米について多面的に解説。
単なる「主食」にとどまらない米の全貌を理解するための一冊。

2021年9月刊行

東京農業大学名誉教授 高野克己 東京農業大学教授 谷口亜樹子 [編]



A5判212ページ
定価3,960円（本体3,600円）
ISBN 978-4-254-43555-9

《目次》

- 第1章 作物としてのイネ
- 第2章 世界と日本のイネ栽培
- 第3章 需要と供給
- 第4章 育種および栽培と外観品質・食味
- 第5章 構造と化学成分
- 第6章 分類
- 第7章 物理化学的性質
- 第8章 食味
- 第9章 米料理と調理
- 第10章 加工品
- 第11章 米と微生物
- 第12章 精米工程および貯蔵と品質

 朝倉書店

〒162-8707 東京都新宿区新小川町6-29
TEL 03-3260-7631/FAX 03-3260-0180
<http://www.asakura.co.jp> E-mail: eigyo@asakura.co.jp