

# 9月上旬発売新刊のご案内

調理によって栄養はどう変わるか

## 女子栄養大学 栄養のなるほど実験室

監修／吉田企世子（女子栄養大学名誉教授） A5判 定価 本体 1400 円＋税

調理によって栄養はどう変わるかを、研究室で検証しました！

- ・豚レバーは血抜きをすると鉄は損失する？
  - ・ビタミンCは、汁物ならむだなくとれる？
  - ・キャベツのビタミンC量は水に浸すと減少する？
  - ・葉酸は調理によってどれだけ減少する？
  - ・トマトは有機栽培と無機栽培での違いは？
  - ・じゃが芋の状態の違いでカリウムの残存率は？
- などなど、

カリウムや鉄、ビタミンC、葉酸などが様々な調理法でどれだけ変化（残存）するか、などを実験し、実測しています。



新刊注文書	貴店印	申込数	女子栄養大学
			栄養のなるほど実験室
	条件／注文扱い	ISBN978-4-7895-4832-8	定価 本体 1,400 円＋税
		女子栄養大学出版部	

注文書		申込数	☆ 好評既刊本 ☆
☆貴店印☆	条件／注文		女子栄養大学
		料理のなるほど実験室	
			ISBN 978-4-7895-4831-1 定価 本体 1,400 円＋税



ご注文はこちらまで 女子栄養大学出版部 FAX 03-3918-5591

TEL: 03-3918-5411 メール: keigo@eiyo.ac.jp

★返品期限情報★ 下記商品は既に改訂版が出て、近々返品期限が切れます。棚のご確認をお願いいたします。（数字はISBN978-4-7895の後の5桁です）  
10月末期限 0518・5 食品 80 キロカロリーミニガイド 2433・9 管理栄養士国家試験ワークノート 150日 第6版