

新刊案内

実用書 ご担当者様

8月中旬
取次搬入予定

いつも大変お世話になっております。
ご発注よろしくお願ひします。

フリー入帖出版社 女子栄養大学出版部

『おいしさの9割はこれで決まる！』



20

肉を熟成させるとおいしくなるのはなぜ？

本書のポイント

- 1) 食べ物がおいしく感じるしくみを科学的に解説！
- 2) 「搾りたての牛乳は大きい脂肪球があるので物理的に濃厚に感じる」、「アイスクリームのおいしさは空気の量で決まる」、「肉を熟成させると遊離アミノ酸が増えておいしくなる」など、おいしさに関する不思議を50項目収載。
- 3) オールカラーで図表も見やすい。
科学的な内容だが、できるだけ易しく書かれており中学生から楽しめる！

おいしく感じるしくみを知ること
食べることがもっと楽しくなる一冊

著者 / 西村 敏英 (女子栄養大学食品栄養学研究室教授)

定価 本体 1,500 円+税 A5 判 232 頁 ISBN 978-4-7895-0928-2

新刊注文書	貴店印	申し込み数	おいしさの9割はこれで決まる！ 冊
		条件/注文扱い	

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