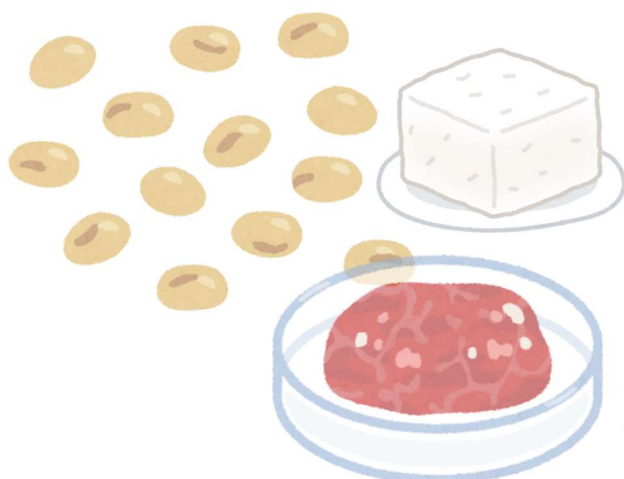


新たな食用タンパク質 の可能性

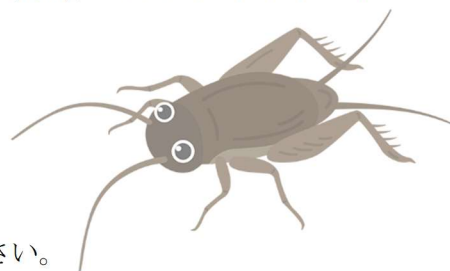
－開発・利用の現状と課題－



食料需給の不安定化など食用タンパク質をめぐる状況の変化のなか、大豆など多様な食用タンパク質の現状と課題、今後の発展方向をとりまとめた「食用タンパク質研究会(座長：林良博(独)国立科学博物館顧問)」報告

研究会で取り上げた主な話題

1. 大豆ミートおよび大豆利用における現状と課題（展望）
2. 代替タンパク資源としての国産大豆利用の可能性－研究開発の立場から－
3. 代替タンパク質の技術開発動向と未来－次世代タンパク質の姿とは－
4. 食品ロスを循環させる新たなタンパク源としての「食用コオロギ」
5. 食肉 3.0 代替タンパク質としての培養肉の可能性と課題
6. おいしい食感のデザイン法－動物性食品らしいおいしい食感」をどのようにプラントベースフード(plant-based food)で実現するか？－
7. 消費者の新食品の受容とリスク認識
8. 新規タンパク質食品の受容



・ A 5版、243 ページ ・ 価格 本体 1,000 円＋税

・ 購入ご希望の方は（公社）大日本農会にまでご連絡ください。

Tel 03-3584-6739 Fax 03-3528-8140 e-mail noukai@dainihon-noukai.jp