

特集 1

発酵食品の力

0
0
5



乳酸菌の機能性と保健効果 006

弘前大学農学生命科学部
津田治敏



乳酸菌が生産するバクテリオシン—— 安全・安心な抗菌物質としての可能性 014

九州大学大学院農学研究院
善藤威史、増永莉奈



腸内細菌叢由来ポリアミンを機能性成分とした 動脈硬化症予防食品 021

協同乳業株式会社 研究所 技術開発グループ
松本光晴



納豆に含まれる糖尿病予防効果を持つペプチド 028

高崎健康福祉大学農学部生物生産学科
辻 聡
東京農業大学名誉教授
館 博



大豆発酵食品の健康有益性 035

東北大学大学院農学研究科
都築 毅



発酵乳由来βラクトリンの認知機能改善 および認知症予防効果 046

キリンホールディングス株式会社 R&D 本部健康技術研究所
阿野泰久

TOPICS 第11回 051

リハビリテーション栄養診療ガイドライン2018年版

横浜市立大学附属市民総合医療センターリハビリテーション科
若林秀隆

注目論文紹介 096

一般社団法人是真会 長崎リハビリテーション病院
山内杏奈

特集 2

疲労と栄養の関係

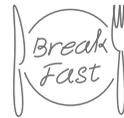
疲労定量化と抗疲労食品の開発 056

大阪市立大学大学院医学研究科疲労医学教室
東京疲労睡眠クリニック (株) 総医研ホールディングス
梶本修身



朝食の欠食と疲労 064

大塚製菓株式会社 佐賀栄養製品研究所
樋口智子



メンタルヘルス不調・疲労と微量元素 夜間勤務における疲労と微量元素栄養との関連 072

甲子園大学栄養学部栄養学科
亀尾聡美
千葉大学フロンティア医工学センター
原田暢善
群馬パース大学保健科学部
星野泰栄
群馬大学大学院医学系研究科
小山 洋



脳疲労解消とダイエット 078

医療法人社団ブックス BOOCS クリニック福岡
藤野 稔、若菜智香子、松口泰子
九州大学名誉教授 レオロジー機能食品研究所
藤野武彦



食後の疲れと食事性低血圧 086

名古屋大学大学院医学系研究科病態解析学
平山正昭



疲労を緩和する食・生活 091

あだち健康行動学研究所 あだち循環器科内科クリニック
足達淑子



食事ガイドライン 第11回 101 急性・慢性心不全診療ガイドライン

名古屋学芸大学大学院栄養科学研究科
下方浩史
愛知淑徳大学健康医療科学部
安藤富士子

