

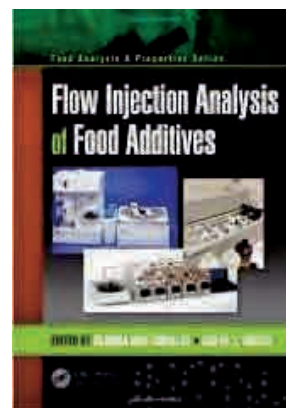
“Flow Injection Analysis of Food Additives”

Edited by Claudia Ruiz-Capillas and Leo M. L. Nollet, CRC Press, 2015

URL: <http://www.crcnetbase.com/doi/book/10.1201/b19644>

Print ISBN: 978-1-4822-1819-0; eBook ISBN: 978-1-4822-1820-6

B5 版, 760 ページ, 21,210 円程度



添加物の研究は世界的に種々の研究分野（栄養，健康，食品工学，農業等）で大きな関心が持たれるようになってきた。添加物の使用は消費者が要求する食品・飲料の品質や特性を維持し，農場から食卓まで食品の安全を保持するために極めて重要である。しかしながら，これらの添加物のあるものは，ヒトの健康に潜在的に重要な影響を及ぼす可能性がある。したがって，食品・飲料中の添加物の使用は国内及び国際的な機関によって規制されている。そこで，使用されている添加物のレベルは食品の特性を維持し，消費者にとって安全であることを保証するよう厳密に統制され試験されている。食品・飲料中の種々の添加物を定量する方法は多数あるが，本書では，フローインジェクション分析（FIA）法の優位性に着目し，実験室でのルーチン分析における従来の方法に代わる方法として有用な FIA 法を収集することを試みている。この意味で，本書は添加物の測定法と FIA を結合（統合）した最初の本と言える。

本書は 10 のセクションから構成されている。第 1 のセクションは，FIA の起源と最近の発展及び将来の潮流を記述している。このセクションでは，SIA，微小化，オートメーション，ナノテクノロジー，MCFIA 及び FIA と他の分析法との結合などの技術的側面を扱っている。次の 6 つのセクションは，ヨーロッパ連合（EU）の公的区分である E ナンバーに基づいて区分された各添加物の定量法を論じている。すなわち，セクション II は保存料をカバーしている。セクション III は合成抗酸化剤，セクション IV は天然抗酸化剤を取り扱っている。セクション V は甘味料であり，セクション VI は着色料である。セクション VII は風味増強剤（うま味調味料）である。最後に，セクション VIII，IX，X では FIA による抗酸化能の測定法，抗菌作用測定法及び酸度について解説し，全体として 36 章にも及ぶ。

すべての章は同じ方式で編成されている，すなわち，最初のパートはその添加物又は化合物の食品・飲料中での重要性についての導入で始まり，それらの使用と規制に影響する法規制について論じている。第 2 のパートは，異なる食品・飲料中で FIA によるこれらの化合物や添加物の定量法に焦点を当てる共に，一方では食品・飲料からの試料調製や抽出法を扱い，他方では分離や検出のために用いられる FIA 法をも記述している。

本書は，食品工業や他の科学的分野，学界，政府公的機関の研究者やいろいろな分野（獣医薬学，化学，薬学，生物学，食品工学等）の学生・院生にとって，新規で有用なガイドや参考書として役立つことであろう。

本書は，CRC Press で企画されている Food Analysis and Properties シリーズの最初の巻として出版されており，続く出版物も食品関係者には期待の持てるものとなろう。

（元崇城大学・九州大学名誉教授 松本 清）