

【割引】は書店ではお取り扱いできません。 □にチェックを入れて、下記に必要事項をご記入の上、ファクスにてお申し込み下さい。

●雑誌「食品工業」購読

- 雑誌「食品工業」（月2回発行）定期購読 ¥34,661
- 雑誌「食品工業」（月2回発行）3ヶ月試読 ¥8,665 → ¥3,000

●殺菌・衛生・安全

- 【新刊】企業のために、ISO 22000 ¥3,675
- 【新刊】災害時における食と福祉 ¥3,990
- これからの非常食・災害食に求められるもの2 ¥2,625
- これからの非常食・災害食に求められるもの ¥2,625
- 食品安全チームのためのガイドライン ¥3,150
- オゾンの基礎と応用 ¥5,097
- 手洗いのバイブル ¥1,260
- 改訂新版 新・食品殺菌工学 ¥8,400
- 食品工業と害虫 ¥5,301

●食品工業NEO

- 【新刊】米粉食品—食品工業における技術開発とその可能性 ¥2,940
- 【新刊】植物工場—第3次ブームにおける施工事例と新技術 ¥2,940
- 【新刊】食品工業におけるカビ汚染対策 ¥2,940

●名簿

- 【新刊】全国食品工場総覧2012/CD-ROM ¥31,500
- 食品工業総合名鑑2010/CD-ROM ¥34,650

●食品全般

- 【新刊】乳製品製造学（増補版） ¥5,040
- 【新刊】イオン化ミネラルと水 ¥3,990
- 初心者のための食品製造学 ¥5,250
- 料理のうんちく学<秋・冬編> ¥3,150
- 料理のうんちく学<春・夏編> ¥3,150
- 肉製品製造学 ¥8,400
- 食のどうして？に科学が答えます！ ¥1,260
- 企画力はこうみがく ¥2,625
- 18のマーケットビタミン ¥2,100
- 消費者行動とマーケティング ¥2,625
- 食品工業のスチームシステム ¥2,625
- 食品用乳化剤～基礎と応用～ ¥5,250
- 食肉と健康 ¥1,223
- 食品産業における膜処理システム ¥10,500
- 食品膜技術～膜技術利用の手引き～ ¥7,350
- どう変わる？食生活と加工食品 ¥1,890
- バイオマス変換計画 ¥16,311
- ファブリケーテッドフーズ ¥4,725

●食品機械カタログ集

- 【新刊】パン菓子機械・資料総覧2011～2012（CD-ROM） ¥1,050
- 【新刊】最新日本の食品機械総覧2010～2011（CD-ROM） ¥1,500

●飲料・アルコール

- 茶の健康成分発見の歴史 ¥2,625
- 酒と熟成の化学—響きあう水とアルコール ¥2,100
- 最新・ソフト・ドリンクス ¥21,000
- 序説・珈琲学 ¥1,890

●光琳選書シリーズ

- ① 食品と味 ¥2,625
- ② 食品と色 ¥2,625
- ③ 食品と香り ¥2,625
- ④ 食品とテクスチャー ¥3,150
- ⑤ 食品と劣化 ¥3,150
- ⑥ 食品と水 ¥3,150
- ⑦ 食品と甘味料 ¥3,150
- ⑧ 食品と乾燥 ¥3,150
- ⑨ 食品と微生物 ¥3,150
- ⑩ 食品と熟成 ¥3,150

●製パン製菓

- チョコレートの科学 ¥3,675
- ドラジェ（糖衣掛菓子）の秘密 ¥3,675
- カステラの科学 ¥3,150
- 高甘味度甘味料スクラロースのすべて ¥1,890
- 洋菓子製造の基礎と実際 ¥7,136
- アイスクリームの製造 ¥6,116
- 製パンプロセスの科学 ¥4,725
- 製パン材料の科学 ¥4,587
- カップリングシュガーと虫歯 ¥2,625
- 新版・食用天然色素 ¥6,300

●食品分析関係

- 新・食品分析法2 ¥15,750
- 新・食品分析法 ¥16,311
- 新食品開発論 ¥3,675
- 健康・機能性食品開発法 ¥6,300
- 新食品開発用素材便覧 ¥9,991
- 食品のテクスチャー評価の標準化 ¥3,150
- 50年前日本空軍が創った機能性食品 ¥2,548
- 食品分析文献資料集 ¥7,350
- 食品の物性 ¥15,750
- 食品産業とセンサー ¥5,049
- 蛋白質の品質評価 ¥3,675
- '95図説・日本の食品工業 ¥23,447
- 新版・食品工業総合事典 ¥38,738

●大豆、その他農産

- 発酵と醸造④ ¥3,150
- 発酵と醸造③ ¥3,150
- 発酵と醸造① ¥3,150
- 大豆蛋白質 ¥2,625
- 納豆試験法 ¥1,937
- ダイズのヘルシーテクノロジー ¥2,940
- 大豆食品 ¥5,097
- 大豆タンパク物語 ¥3,059
- これからのバイオテク農業はどう変わる ¥1,630
- ポストハーベストの科学と技術 ¥2,625

●水産

- 全国水産加工品総覧 ¥7,875
- 蒲鉾製造ミニ事典 ¥2,100
- 蒲鉾の製造 ¥4,078
- 魚介類の脂肪酸組成表 ¥7,350
- 水産加工品総覧 ¥6,300

●テクノブックシリーズ

- ③ 卵～その化学と加工技術 ¥4,200
- ⑤ バイオテクノロジー ¥3,675
- ⑥ 食品工業のファクトリー・オートメーション ¥3,675
- ⑦ チルド食品 ¥4,200
- ⑧ 漬物製造学 ¥4,200
- ⑨ たれ類 ¥4,200
- ⑩ 食品開発と界面活性剤 ¥4,282
- ⑪ つゆ類 ¥4,587
- ⑫ スープ類 ¥5,097
- ⑬ 天然調味料 ¥4,587
- ⑭ 電磁波と食品 ¥4,587
- ⑮ 水の再発見 ¥5,097
- ⑯ レトルト食品 ¥5,097
- ⑰ 老化制御食品の開発 ¥5,097
- ⑱ 食品の変色の化学 ¥5,607

●食品工学基礎講座シリーズ

- ① 食品工学の基礎 ¥4,200
- ② 輸送と洗浄 ¥4,077
- ③ 固体・粉体処理 ¥4,200
- ④ 混合と成形 ¥4,200
- ⑤ 加熱と冷却 ¥4,200
- ⑥ 濃縮と乾燥 ¥4,725
- ⑦ 固液分離 ¥4,200
- ⑧ 分別と精製 ¥4,725
- ⑨ 乳化と分散 ¥4,200
- ⑩ 食品反応工学 ¥4,725
- ⑪ 品質保持と管理 ¥4,725
- ⑫ 食品システム論 ¥4,200

●食品工業における科学技術の進歩シリーズ

- ② 酵素を用いた澱粉の高度利用技術ほか ¥2,650
- ⑤ 活性酸素と食品ほか ¥2,650
- ⑥ 米蛋白質の化学ほか ¥2,650
- ⑦ 食品アレルギーの分子細胞生物学ほか ¥2,650
- ⑧ うま味が示唆する食品のおいしさほか ¥2,625
- ⑨ 新しい大豆の利用加工ほか ¥2,625
- ⑩ 食品産業技術の進歩と将来展望ほか ¥2,940

●冷凍・乾燥

- 食品工業の乾燥 ¥2,625
- 冷凍食品製造ハンドブック ¥18,350



書籍注文用紙

ご注文はこの用紙を利用、もしくは(株)光琳、販売部まで電話03(3875)8671

合計 冊 注文致します。

送付先住所 〒 ー 都道府県

事業所名

ご担当者名 印 電話 ( ) ー FAX ( ) ー