

# New Food Industry

2024  
12

*New food indust. 66 (12): 2024.*

## 原 著

- ◆ まぐろ節だしの味と香りの特性

## 解 説

- ◆ 斎田イヌトウキ®(日本山人参)の瞬間的HIV不活化作用
- ◆ アルカリ性塩溶液による効率的なルイボス由来UVC保護物質の回収
- ◆ Visit to UWC, and presentation of Anti-UVC potential of Rooibos in SAJU6
- ◆ 高病原性鳥インフルエンザの感染 ～乳牛からヒトへ～

## 連 載 乳および乳製品の素晴らしさ 第13回

- ◆ 牛乳タンパク質の新しい利用開発  
「タンパク質不足を補うタンパク強化乳飲料のヒット」