

FOOD FUNCTION

第8巻 2011年

1. 巻頭言	学会長 細川淳一	1
2. 原著論文		
1) ザクロの果実に含まれる CYP3A 阻害成分の LC/MS による分析		2
細井信造、野出學 (京都薬科大学)		
日高宗明、大塚功、佐久嶋明世 (九州保健福祉大学 薬学部)		
清水映里、奥村学、有森和彦 (宮崎大学 病院薬剤部)		
山田光子 (南九州大学 健康栄養学部)		
田中隆 (長崎大学大学院 医歯薬総合研究科)		
眞岡孝至 (財団法人生産開発科学研究所)		
2) 中国茶による食肉の鮮度延長		10
Zhu Yongning (大連大学 生物工程学院)		
Ma Lin、弘津聖也、泉本勝利 (岡山大学大学院 自然科学研究科)		
3) クマイザサ葉抽出物 (SanSTAGE™) パウダーの抗アレルギー活性について		17
原高明、八木勇三 (株式会社ユニアル (UNIAL)・R&D)		
小澤修二 (酪農学園大学 酪農学部 酪農天然物化学研究室)		
泉水直人 (日本大学 生物資源科学部 動物資源科学科 動物育種学研究室)		
3. 総説		
1) 食べるヒアルロン酸 ECM・E の安全性について		23
細川淳一 (国際食品機能学会)		
林博道 (アダプトゲン製薬株式会社)		
4. 学会ニュース		
・ 講師登録制度のご案内		30
5. 広告掲載募集		39
6. 学会誌投稿募集・投稿規定		40
7. 学会誌編集委員会委員名		41
8. 編集後記		42

複写をされる方に：本誌に掲載された著作物を複写したい方は、著作権者から許諾を受けて下さい。

国際食品機能学会 名古屋事務局

〒461-0023 愛知県名古屋市東区徳川町 113 TEL 052-934-4007 (代) FAX 052-934-4006

<http://www.foodfunction.org/> E-mail : info@foodfunction.org

FOOD FUNCTION

Vol.8 2011

1. Foreword	Chairman Junichi Hosokawa	1
2. Originals		
1) Analysis of CYP3A Inhibitory Components in the Fruits of Pomegranate, <i>Punica Granatum</i>, using Liquid Chromatography/Mass Spectrometry		2
Shinzo Hosoi, Eri Shimizu, Muneaki Hidaka, Manabu Okumura, Kazuhiko Arimori, Mitsuko Yamada, Takashi Tanaka, Takashi Maoka, Isao Ohtsuka, Akiyo Sakushima, Manabu Node		
2) Increasing the shelf life of raw meat by treatment with watery extracts of Chinese tea		10
Zhu Yongning, Ma Lin, Seiya Hirotsu, Masatoshi Izumimoto		
3) Anti-allergic Activity of Extract Powder from Leaf of <i>Sasa senanensis</i> (SanSTAGE™)		17
Takaaki Hara, Shuji Ozawa, Naoto Sensui, Yuzo Nakagawa-Yagi		
3. Review		
1) The Safety of Oral Hyaluronic Acid : ECM-E		23
Junichi Hosokawa, Hiromichi Hayashi		
4. Information		
· Establish Register System of Lecturer		30
5. Raise an Advertiser.....		39
6. Society Magazine Contribution Rules		40
7. The Magazine Name of Edit Community		41
8. Editor's postscript		42