

転移、直鎖対称ケトン/n-アルカン系の相図、超延伸ポリエチレンの高圧DTA、PTFEオリゴマーの高圧下の相転移と、分子量の小さい方から大きい方へと、ハラフィン系化合物の相転移挙動に対する理解が深まりつつあることを、如実に示す内容であった。

本シンポジウムは「相転移-1」と「2」があえて分離されていることから分るように、九州の方々が遠路の参加者を慮って、あえて掉尾を飾って下さった。紙面を借りて、心から感謝する次第である。

(繊維高分子材料研究所 畠山立子)

〈書 評〉

食品ハイドロコロイドの科学

西成勝好, 矢島俊正編

朝倉書店, 238頁, 5,768円 (1990年)

食品を熱分析の測定対象としている研究者、技術者は多い。食品と一口に言っても、動植物を始めとして、「人類と鳥が喰べぬものはない」というほど、広汎多岐に渉る化合物が含まれている。

本書はコロイド化学をその基本として、ハイドロゲルと水、水溶性高分子溶液の物性、ゲル、含泡、エマ

ルジョン状態、コロイド分散系の安定性と、基本的な観点から始り、微生物多糖、植物多糖、海藻多糖、澱粉の構造と機能、食品工業における多糖類、植物蛋白、畜肉蛋白、魚肉蛋白、卵蛋白、乳蛋白、食品工業における蛋白質、調理、感覚特性、食物繊維と生理機能、食品添加物と、各分野に精通している22人の著者が、その蘊蓄を傾けている。

内容が多岐にわたっているわりには、全体として読みやすく、食品というせいか、門外漢にも極めて親しみやすい構成で、この分野を一望することができる。食品及び関連物質の熱分析を行う人々にとって、分析対象を知るための、よい道案内になるものと考えられる。

(繊維高分子材料研究所 畠山立子)