

この本の構成です

多機能性を武器にしたスーパーフーズ 日本の地域産品の優位性ストーリー

著者情報

何世紀にもわたって東アジアの人々は、西洋医学が導入される以前から、伝統的な機能性食品やハーブを民間療法として病気を治療または予防に利用してきました。西洋医学は急性の病気を治すのに効果があるが、必ずしも病気の予防のために利用されることはなかった。

健康を維持し、病気を事前に防ぐために食材を利用するには、まず食品の持つ機能を明らかにし、科学的に説明することが必要です。例えば、含まれる成分がどのような作用を持つのか？安全性は大丈夫なのか？体のどのようなことを改善するのに効果が期待できるのか？などです。

今、食品（食材）、ハーブに含まれている成分の生物学的機能を、遺伝子組み換え技術により向上させた食品を作りそれを摂取して病気の予防への介入が考えられています。

サンプルチャプター

本の構成要素:

- ヘッドページ
- 著作権
- はじめに
 - 食べ物=食
 - コンテンツ
 - 第 1 章。機能性食品
 - 第 2 章。革命的な野菜黒ニンニク
 - 第 3 章。高熱処理した大和シジミ貝殻が肝機能を改善する
 - 第 4 章。癌細胞と戦うイカ墨に見つかった新しい成分
 - 第 5 章。野菜や植物の匂いは種を守るための武器、それは人間の健康にも貢献
- 謝辞
- 参考文献
- 著者について
- 読者層: スーパーフードに興味のある学生、学者、教師、その他の人々