

FOOD FUNCTION

第12巻 2013年

1. 巻頭言	学会長 細川淳一	1
2. 原著論文		
1) ヒストン脱メチル化酵素活性に対するピーナッツ種子種皮由来ポリフェノール Ethyl protocatechuate の効果	八木 勇三 (株白寿生科学研究所) 村松 由記子、原 高明 (株ユニアル)	2
2) カプサイシン (激辛ラーメン) 摂取による心循環器系の急性動態変化と 動脈スティフネスへの影響	佐藤 広康 (四天王寺大学保健学)	7
3) <i>Kluyveromyces lactis</i> 由来 D- アラビトールデヒドロゲナーゼの調製と D- アラビトールの酵素定量法への応用	渡部 保夫、越智 万由美、白石 雄大、渡辺 誠也、玉井 洋一 (愛媛大学農学部生物化学研究室)	13
3. 資料		
1) 個別化医療におけるサプリメント・機能性食品の臨床的意義	蒲原 聖可 (健康科学大学・DHC)	20
4. 学会ニュース・講師登録制度のご案内		22
5. 広告掲載募集		27
6. 学会誌投稿募集・投稿規定		28
7. 学会誌編集委員会委員名		29
8. 編集後記		30

FOOD FUNCTION

Vol.12 2013

1. Foreword	Chairman Junichi Hosokawa	1
2. Originals		
1) Effect of A Peanut Seed Testa-derived Polyphenol Ethyl Protocatechuate on the Histone Demethylase Activity		2
Yuzo Nakagawa-Yagi, Yukiko Muramatsu, Takaaki Hara		
2) Effects of capsaicin (by taking an fiery noodle) on hemodynamic parameters and arterial stiffness		7
Hiroyasu Satoh		
3) Preparation of D-arabitol dehydrogenase from <i>Kluyveromyces lactis</i> and utilization for enzymatic quantitation of D-arabitol		13
Yasuo Watanabe, Mayumi Ochi, Yuta Shiraishi, Seiya Watanabe, Youichi Tamai		
3. Technical Information		
1) Prospects for the appropriate use of dietary supplements and functional foods in personalized medicine.		20
Seika Kamohara		
4. Information · Establish Register System of Lecturer		22
5. Raise an Advertiser		27
6. Society Magazine Contribution Rules		28
7. The Magazine Name of Edit Community		29
8. Edit Postscript		30