

代替タンパク質の技術と市場

Technology and Market of Alternative Proteins

- ★市場拡大を続ける代替タンパク質の技術・市場動向をまとめた一冊！
- ★植物肉、培養肉、昆虫食、微生物・菌類を利用した代替タンパク質の最新動向を解説！
- ★代替タンパク質の市場動向、法規制・認証制度、参入企業の実態調査についても詳述！

- 発行／2024年5月
- 定価／91,300円(本体83,000円+税10%)
- 体裁／B5判・約200頁
- ISBN978-4-7813-1807-3 C3045

シーエムシー出版

書籍紹介

代替タンパク質の種類は様々あり、原料の違いによって、植物肉、培養肉、昆虫、微生物や菌類を利用したものなどに分類できる。

本書【技術編】では、第一線でご活躍中の専門家の方々にお願ひし、植物由来代替肉の現状と今後、米タンパク質、大豆たん白・大豆ミート、小麦たん白、プラントベースフードレシピ開発、プラントベース食品のおいしさ、培養肉、細胞培養、食肉の組織形態再現、培養食肉の低コスト培養、魚肉生産技術、昆虫食、食用コオロギ、精密発酵、微細藻類、マイコプロテインなどについての技術動向を執筆頂いた。

【市場編】では、代替タンパク質の概況、種類別国内市場概況、法規制・認証制度、参入企業の実態調査について調べあげた。
(「はじめに」より抜粋)

執筆者一覧

穴井豊昭	九州大学大学院	岡田健成	東京大学	ながさき一生	株式会社プロダクショ	武田 猛	株式会社グローバルニュー
久保田真敏	新潟工科大学	竹内昌治	東京大学		ン		トリシヨングループ
中野康行	不二製油株	原 司	東京女子医科大学	井内良仁	山口大学大学院	高橋 聖	株式会社とせ研究所
廣瀬大洋	グリコ栄養食品株	清水達也	東京女子医科大学	渡邊崇人	徳島大学；株グリラ	佐賀清崇	Agro Ludens 株
手塚裕美子	DM 三井製糖株	古澤和也	福井工業大学		ス		
早坂浩史	株味香り戦略研究所	川島一公	インテグリカルチャー株	落合 優	北里大学		

キーワード

代替タンパク質／代替プロテイン／代替肉／プラントベースフード／米タンパク質／大豆たん白／大豆ミート／小麦たん白／レシピ開発／おいしさ／培養肉／細胞培養／細胞水産業／培養魚肉／昆虫食／食用コオロギ／精密発酵／微細藻類／飼料／マイコプロテイン／市場動向／法規制・認証制度／企業動向

関連図書

T1258	食品分散系の制御技術と応用 - 素材、構造、加工、食感 -	2024年3月
T1227	食品ハイドロコロイドの最新動向	2023年1月
T1188	フードテックの最新動向	2021年7月
S0848	植物由来食品・代替食品の最前線	2020年11月

今すぐお申し込みはFAXで！

● FAX 03(3293)2069

株式会社シーエムシー出版

東京本社
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町 1-17-1
電話 03(3293)2061(宣伝部)

大阪支店
〒540-0037 大阪市中央区内平野町1-3-12
電話 06(4794)8234(代)

<https://www.cmcbooks.co.jp/>

- ※本書の関連図書はホームページでご覧になれます。CMCのトップページが表示されたら、「フリーワード検索」に入力してお探下さい。
- ・なお、HPよりご注文も承っております。
- ・クレジットカードでの決済も承っております。

DM がご不要の方は封筒宛名面をコピーし、「DM 中止」とご記入のうえ FAX でご連絡ください。

注文書 HP

貴社名	フリガナ		
部署名			
お名前	フリガナ	TEL	
		FAX	
E-MAIL			
住所	〒□□□□-□□□□		
品名	代替タンパク質の技術と市場	部数	
コード	S0882	定価	91,300円(本体83,000円+税10%)

- ※弊社ホームページ会員にご登録いただくと会員価格（発行から3か月間）で購入できます。
- ※上記のご記入事項は新刊又は既刊のお知らせのために利用する場合がございます。
- ※ご注文確認後、商品及び請求書を送付させていただきます。
- ※なるべくお早めのお振込をお願い致します。

【技術編】

第1章 植物由来

- 1 植物由来代替肉の現状と今後
 - 1.1 はじめに
 - 1.2 植物由来代替肉の利点
 - 1.3 植物由来代替肉の歴史
 - 1.4 植物由来代替肉の現状と今後の展望
 - 1.5 おわりに
- 2 新たな代替タンパク質素材としての米タンパク質の可能性
 - 2.1 はじめに
 - 2.2 米タンパク質とは
 - 2.3 米胚乳タンパク質の機能性
- 3 大豆たん白・大豆ミートの製品開発と市場展開
 - 3.1 植物性(大豆)たん白
 - 3.2 粒状植物性(大豆)たん白
 - 3.3 代替肉(大豆ミート)
 - 3.4 まとめと今後の展望
- 4 小麦たん白を活用した植物性代替肉素材
 - 4.1 はじめに
 - 4.2 “グルテン”の植物性組織化タンパク質(TVP)への利用
 - 4.3 Whetabel N10の動物性タンパク質代替品への応用例
 - 4.4 おわりに
- 5 竹食物繊維・キヌア・さとうきび抽出物・ココミシュガー・パラチノース®を使用したプラントベースフードレシピ開発
 - 5.1 はじめに
 - 5.2 竹食物繊維
 - 5.3 キヌア
 - 5.4 さとうきび抽出物
 - 5.5 コクミシュガー
 - 5.6 パラチノース®
 - 5.7 プラントベースフードのレシピ開発
 - 5.8 おわりに
- 6 プラントベース食品のおいしさ再考：植物性と動物性食品の味の違い
 - 6.1 植物性食品の台頭
 - 6.2 食味の要素の比較
 - 6.3 植物性食品の位置づけの柔軟な考え方

第2章 培養細胞由来

- 1 細胞性食品である培養肉実用化に向けた研究開発の現状
 - 1.1 はじめに
 - 1.2 培養肉作製過程と研究事例
 - 1.3 培養肉を「食べる」研究
 - 1.4 終わりに

- 2 微細藻類と動物細胞の循環型細胞培養による低環境負荷な食料生産
 - 2.1 はじめに
 - 2.2 CCC とは
 - 2.3 CCC の可能性
 - 2.4 CCC というモジュール
 - 2.5 世界の動向
- 3 食肉の組織形態を再現する技術
 - 3.1 はじめに
 - 3.2 食肉の組織形態
 - 3.3 食肉の階層構造が食感に及ぼす影響
 - 3.4 食肉の組織形態を再現する技術
 - 3.5 まとめと今後の展望
- 4 培養食肉の最新技術動向と低コスト培養
 - 4.1 はじめに
 - 4.2 細胞性食肉の生産開発とコスト削減の試み
 - 4.3 食品としての細胞性食肉の考え方
- 5 魚肉生産技術「細胞水産業」
 - 5.1 はじめに
 - 5.2 細胞水産業が期待される背景
 - 5.3 培養肉と培養魚肉の共通点・相違点
 - 5.4 細胞水産業によって漁業・養殖業はどうなるか
 - 5.5 細胞水産業のベンチャー動向
 - 5.6 細胞水産業の今後

第3章 昆虫由来

- 1 代替タンパク質としての昆虫の可能性
 - 1.1 はじめに
 - 1.2 高タンパク・低脂肪がもたらす効果
 - 1.3 昆虫の体を覆うキチンの機能性
 - 1.4 カイコの血糖値低下作用・血圧低下作用
 - 1.5 昆虫の抗菌物質
 - 1.6 昆虫のフンの利用
 - 1.7 植物含有フィトケミカルの生理作用と昆虫成分の関係
 - 1.8 大量に食べるべきか、少量食べるべきか？
 - 1.9 終わりに
- 2 循環型食品としての食用コオロギ
 - 2.1 はじめに
 - 2.2 コオロギフード普及への社会的意義
 - 2.3 食用コオロギの飼育方法
 - 2.4 フードロスを活用したコオロギ養殖

- 2.5 食用コオロギの品種改良
- 2.6 食用コオロギ普及へ向けての課題
- 2.7 終わりに
- 3 代替タンパク質としての食用昆虫の栄養価値と生理機能および昆虫食普及のための課題
 - 3.1 はじめに
 - 3.2 食用昆虫に関する研究論文数の推移と国内外における食用昆虫の取扱いの変化
 - 3.3 食用昆虫に含まれるタンパク質の量と質
 - 3.4 食用昆虫に含まれる含窒素食物繊維キチンがタンパク質量に及ぼす影響
 - 3.5 バック粉末に期待される栄養生理機能
 - 3.6 食用昆虫に関する課題、期待および展望

第4章 微生物由来

- 1 代替タンパク質開発における精密発酵の可能性
 - 1.1 はじめに
 - 1.2 発酵技術の種類
 - 1.3 伝統的な発酵
 - 1.4 バイオマス発酵
 - 1.5 精密発酵
 - 1.6 研究と規制
 - 1.7 今後の展望
- 2 タンパク質源としての微細藻類
 - 2.1 はじめに
 - 2.2 代替タンパク質の台頭
 - 2.3 微細藻類とは
 - 2.4 微細藻類の栄養面における優位性
 - 2.5 微細藻類の環境面における優位性
 - 2.6 食品用途としての微細藻類の活用
 - 2.7 飼料用途としての微細藻類の活用
 - 2.8 おわりに
- 3 お米生まれ麴育ちの新奇マイコプロテイン食品
 - 3.1 バイオエコノミーにおける糸状菌の役割
 - 3.2 糸状菌の新たな用途
 - 3.3 代替タンパク質が拡大する条件
 - 3.4 和食における麴の役割
 - 3.5 新奇マイコプロテイン食品 UMAMEAT

【市場編】

第1章 代替タンパク質市場の動向

- 1 代替タンパク質の概況
 - 1.1 代替タンパク質とは
 - 1.2 代替タンパク質の市場概況
- 2 代替タンパク質の種類別国内市場概況
 - 2.1 植物由来
 - 2.2 培養細胞由来
 - 2.3 昆虫由来
 - 2.4 微生物由来(発酵、藻類)
- 3 代替タンパク質と法規制・認証制度
 - 3.1 植物由来肉の表示をめぐる問題
 - 3.2 培養肉製品の承認
 - 3.3 昆虫食の挑戦と規制

第2章 参入企業の実態調査

- (植物由来肉)
- 1 伊藤ハム米久ホールディングス
 - 2 大塚食品
 - 3 グリーンカルチャー
 - 4 ケンコーマヨネーズ
 - 5 染野屋
 - 6 DAIZ
 - 7 TWO
 - 8 日本アクセス
 - 9 日本ハム
 - 10 ネクストミーツ
 - 11 不二製油グループ本社
 - 12 マルコメ
 - 13 ヤマダイ食品
 - 14 ヤヨイサンフーズ
 - 15 亀田製菓(マイセン)
 - 16 ハウス食品グループ本社
- (培養肉)
- 1 インテグリカルチャー
 - 2 ダイバースファーム
 - 3 日清食品ホールディングス
 - 4 NUProtein
 - 5 オルガノイドファーム
- (昆虫)
- 1 MNH
 - 2 グリラス
 - 3 日本サプリメントフーズ
 - 4 FUTURENAUT
 - 5 エリー
- (微生物)
- 1 タベルモ
 - 2 ユーグレナ
 - 3 雪国まいたけ

内容見本

