

## 応用生命科学部生におすすめしたい電子ブック

☆	畜産系
	ブタの科学（シリーズ「家畜の科学」2）
	ヤギの科学（シリーズ「家畜の科学」3）
	ニワトリの科学（シリーズ「家畜の科学」4）
	ヒツジの科学（シリーズ「家畜の科学」5）
	ウマの科学（シリーズ「家畜の科学」6）
	畜産入門（基礎シリーズ）
	畜産加工（新農学シリーズ）
	家畜繁殖（新農学シリーズ）
	畜産食品の事典

☆	食品学関連テキスト系
	食品学 栄養機能から加工まで
	食品学総論 ー食品の成分と機能ー（Visual栄養学テキスト・食べ物と健康1）
	食品学各論 ー食品の分類・特性・利用ー（Visual栄養学テキスト・食べ物と健康2）
	食品の分類と特性・用途を正しく理解するために（ステップアップ栄養・健康科学シリーズ・食品学；25）
	食品衛生学 新版（新食品・栄養科学シリーズ・食べ物と健康5）
	食品衛生入門ー過去・現在・未来の視点で読み解くー

☆	栄養学系
	楽しくわかる栄養学
	脂質栄養学：「日本人の健康と脂質」の理解を求めて
	すべての診療科で役立つ栄養学と食事・栄養療法
	生化学・基礎栄養学 第2版（栄養科学ファウンデーションシリーズ4）

☆	その他
	卵の科学（シリーズ食品の科学）
	肉の機能と科学（食物と健康の科学シリーズ）
	乳の科学（食物と健康の科学シリーズ）
	油脂の科学（食物と健康の科学シリーズ）
	魚の科学（シリーズ食品の科学）
	牛乳・乳製品の知識 新版
	タンパク質はすごい（知りたいサイエンス）
	発酵食品学
	畜産食品の事典
	世界のチーズ図鑑 ー世界のチーズ209種とチーズをおいしく味わう基礎知識ー
	良くわかる食品新素材 ーオリゴ糖、糖アルコール、希少糖、食物繊維・多糖類、タンパク質・ペプチド ・アミノ酸類、脂質類、ポリフェノール類、有用菌類、およびその他の機能性素材127品目の特性と利用法ー
	食卓の危機 遺伝子組み換え食品と農薬汚染