

粉体工学会誌

Vol. 61 No. 12 2024

目 次

巻頭言

粉体工学・粉体技術と“社会貢献” 佐藤 浩二...723

論文

遊星ボールミルを用いた機能分離型のコアシェル構造を有する樹脂微粒子の作製と耐熱性の評価
..... 永井 孝, 綿野 哲...724

解説小特集「粉と食品」

解説

「粉と食品」解説小特集について 山本 徹也, 田原 耕平, 飯村 健次...733
揚げ物調理におけるおからの検討と品質評価 柴田 (石渡) 奈緒美...734
中アミロース米の粉を用いたグルテンフリー麺について 我如古 菜月, 伊東 秀之, 村上 芽生, 新田 陽子...739
「高食物繊維小麦」の製粉と食品利用における特性 高松 研一郎, 貴島 聡...743
米と砂糖の調理科学：食品における粒と粉 森井 沙衣子, 坂本 薫...749
チョコレートの製造とおいしさの発現における粉体工学の役割 小泉 晴比古, 上野 聡, 佐藤 清隆...755

Advanced Powder Technology アブストラクト

Advanced Powder Technology だより 761

研究会等活動報告

粉体グリーンプロセス研究会 2022～2023年度活動報告 佐藤根 大士...762

新しい言葉・古い言葉

チョコレートのテンパリング 小泉 晴比古, 上野 聡, 佐藤 清隆...764

~~~~~  
四分法 ..... 765  
日本粉体工業技術協会のページ ..... 766  
会告 ..... 767  
総索引 ..... 770

#### 表紙掲載図の情報

永井 孝ほか「遊星ボールミルを用いた機能分離型のコアシェル構造を有する樹脂微粒子の作製と耐熱性の評価」  
p. 729 Fig. 9

# JOURNAL OF THE SOCIETY OF POWDER TECHNOLOGY, JAPAN

Volume 61, Number 12 2024

## CONTENTS

### FOREWORD

Powder Engineering, Powder Technology and Social Contribution .....Koji Sato...723

### ORIGINAL PAPER

Preparation of Resin Particles with Core-Shell Structure Using a Planetary Ball Mill and Evaluation  
of Heat Resistance Property ..... Takashi Nagai and Satoru Watano...724

### Special Invited Reviews “Powder related to Food”

### REVIEWS

Special Invited Reviews “Powder related to Food” ..... Tetsuya Yamamoto, Kohei Tahara and Kenji Iimura...733  
Examination and Quality Evaluation of *Okara* in Fried Food Preparation ..... Naomi Shibata-Ishiwatari...734  
Gluten-free Noodles Made with Rice Flour Containing about 20% Amylose  
..... Natsuki Ganeko, Hideyuki Ito, Mei Murakami and Yoko Nitta...739  
Flour Milling and Food Properties of “High-Fiber Wheat” ..... Kenichiro Takamatsu and Satoshi Kijima...743  
Cookery Science of Rice and Sugar: A Study of the Properties of Grain and Powder  
..... Saeko Morii and Kaoru Sakamoto...749  
Roles of Powder Technology in Manufacturing Processes and Expression of Deliciousness of Chocolate  
..... Haruhiko Koizumi, Satoru Ueno and Kiyotaka Sato...755

### ABSTRACT OF ADVANCED POWDER TECHNOLOGY

Letter from Advanced Powder Technology .....761

### ACTIVITY REPORT OF RESEARCH GROUP SPTJ

Activity Report of Research Group on Powder Green Process 2022–2023 ..... Hiroshi Satone...762

### NEWLY-COINED AND TIME-HONORED WORDS

Tempering of chocolate ..... Haruhiko Koizumi, Satoru Ueno and Kiyotaka Sato...764

~~~~~  
APPIE’S PAGE766
ANNOUNCEMENT.....767
SUBJECT INDEX770

Editor-in-Chief K. Iimura (Univ. of Hyogo)
Vice Editor-in-Chief K. Tahara (Gifu Pharm. Univ.)
Editorial Board

N. Ashizawa (Ashizawa Finetech Ltd.)	M. Iijima (Yokohama National Univ.)	N. Ishida (Doshisha Univ.)
T. Iwasaki (Osaka Metro. Univ.)	T. Ogi (Hiroshima Univ.)	K. Kadota (Wakayama Med. Univ.)
J. Kano (Tohoku Univ.)	T. Kozawa (Osaka Univ.)	A. Kondo (Toyo Tanso Co.,Ltd)
C. Takai (Gifu Univ.)	H. Tanaka (Shimane Univ.)	K. Tanno (CRIEPI)
K. Nakamura (Nisshin Seifun Group)	H. Nakamura (Osaka Metro. Univ.)	T. Matsunaga (Toyota Central R&D Labs.,Inc.)
T. Yamamoto (Nagoya Univ.)	M. Yoshida (Doshisha Univ.)	S. Watanabe (Kyoto Univ.)