

＜巻頭言＞コロナ禍での研究活動	(スペラファーマ) 向井 浩二 …… 77
＜小特集 I＞CO ₂ 分離回収技術の最新動向と経済性評価	
アミンを用いた CO ₂ 分離回収技術	(地球環境産業技術研究機構) 山田 秀尚 …… 78
アミン含有高分子膜による CO ₂ 分離回収	(九州大学) 谷口 育雄 …… 83
CO ₂ 膜分離プロセスにおける経済性評価	(東京工業大学) 小玉 聡 (九州大学) 谷口 育雄 …… 91 星野 友
＜小特集 II＞食品分析手法の最新動向	
ジャガイモの高品位乾燥を目的とした前処理と数理モデルに基づく乾燥特性解析	陶 慧 (日本大学) 彦坂 友香 …… 97 今井 正直
食品中の微量成分の多成分同時分析法について	(日本大学) 吉川 賢治 …… 103
食品加工における高圧処理の利用	(農業・食品産業技術総合研究機構) 山本 和貴 …… 109 中浦 嘉子
食品の香り・色特性の分析	(福岡女子大学) 石川 洋哉 …… 116 太田 香穂
＜一般記事＞膜蒸留の研究と現状	(東京工業大学) 伊東 章 …… 126
＜連載＞分離技術分野の有名な論文/書籍の紹介・解説	
Muerphree 段効率の誕生とその後	(名古屋工業大学) 森 秀樹 …… 132
会の動き ……	140