

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 27 NO. 3

会 長	小崎 道雄	副会長	小嶋 秩夫	中村怜之輔	荒井 康雄
編集委員長	竹中 哲夫				
編 集 委 員	泉 秀実	片岡 榮子	小宮山美弘	鈴木 敏郎	高井 陸雄
	高野 克己	竹永 章生	田島 眞	茶珍 和雄	津久井亜紀夫
	筒井 知己	徳江千代子	鳥羽 茂	西谷 紹明	

〈報 文〉

ニンジンの品種の違いによる凍結および凍結貯蔵における

成分変化と食味について (119)

／高橋敦子・奥嶋佐知子・児玉ひろみ・吉田企世子

追熟中のキウイフルーツ (*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang et A. R. Ferguson, cv.

Haywaed) の α -グルコシダーゼの精製ならびに性状について (133)

／谷口 (山田) 亜樹子・谷口正幸・高野克己・松本信二

〈研究ノート〉 (英文)

ヤマイモマンナン粘性発現の機序について (141)

／永島俊夫・津久井学・佐藤広顕・高野克己・小島秩夫

〈総 説〉

カット野菜の品質特性と微生物的安全性 (145)

／泉 秀実

葉菜類の低温感受性に関する生理化学的研究 (157)

／於勢貴美子

〈国内トピックス〉

一飲み込みやすい食品判定 日清製油・共立女子大が装置—ほか (165)

／大和弥寿

〈文献抄録〉 (169)

〈本会記事〉 (171)

〈会 告〉 (172)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 27 NO. 3 (2001)

<Article> (Japanese)

- Constituent and sensory changes of different types of carrots
after freezing and frozen storage
TAKAHASHI Atsuko, OKUSHIMA Sachiko, KODAMA Hiromi and YOSHIDA Kiyoko (119)
- Purification and Properties of α -glucosidase from kiwifruit (*Actinidia deliciosa* (A. Chev.)
C. F. Liang et A. R. Ferguson, cv. Haywaed) during ripening
TANIGUCHI (YAMADA) Akiko, TANIGUCHI Masayuki, TAKANO Katsumi
and MATSUMOTO Shinji (133)

<Research Note> (English)

- The Mechanism of Development of Viscosity in Yam (*Dioscorea opposita* THUNB) Mannan
NAGASHIMA Toshio, TSUKUI Manabu, SATO Hiroaki, TAKANO Katsumi
and KOZIMA T. Tsuneo (141)

<Review> (Japanese)

- Quality and microbial safety of fresh-cut vegetables
IZUMI Hidemi (145)
- Studies on chilling sensitivity of some leafy vegetables
OSE Kimiko (157)