

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 27 NO. 4

会 長	小嶋 秩夫	副会長	荒井 康雄	片岡 榮子	中村 怜之輔
編集委員長	竹中 哲夫				
編 集 委 員	泉 秀実	大塚千恵子	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	津久井重紀夫
	筒井 知己	徳江千代子	鳥羽 茂	西谷 紹明	

〈報 文〉

- 近赤外分光法を用いた乳酸菌発酵形式の判別分析 (189)
 ／恩田 匠・辻 政雄・柳田藤寿・篠原 隆・荻野 敏
- 脱渋方法の異なるカキ‘平核無’果実のペクチン質および
 ヘミセルロースの変化と軟化との関係 (197)
 ／石丸 恵・茶珍和雄・和田安規・上田悦範

〈資 料〉

- モンゴル国における食品加工の現状 (205)
 ／永島俊夫
- フィリピンのカテゴリーチーズ—ケソン プティ— (211)
 ／小崎道雄・SANCHEZ Priscilla C.・DIZON Erlinda I.

〈総 説〉

- バイオテクノロジーによる青果物の品質改良 (223)
 ／永田雅靖

〈国内トピックス〉

- 家庭の食品7.7%がゴミに 農水省食品ロス統計調査—ほか (235)
 ／大和弥寿

〈文献抄録〉 (239)

〈本会記事〉 (241)

〈会 告〉 (248)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 27 NO. 4 (2001)

<Article> (Japanese)

- Determination of Fermentation Type of Lactic Acid Bacteria
by Near Infrared Spectroscopy
ONDA Takumi, TSUJI Masao, YANAGIDA Fujitoshi,
SHINOHARA Takashi and OGINO Satoshi (189)
- Relationship between fruit softening and the change of pectic or hemicellulosic
compounds in cell wall of Japanese persimmon 'Hiratanenashi' treated
with different methods for removing astringency
ISHIMARU Megumi, CHACHIN Kazuo, WADA Yasunori and UEDA Yoshinori (197)

<Research Data> (Japanese)

- The Present Conditions of Food Processing in Mongolia
NAGASHIMA Toshio (205)
- Cottage cheese of the Philippines—kesong puti—
KOZAKI Michio, SANCHEZ Priscilla C. and DIZON Erlinda I (211)

<Review> (Japanese)

- Breeding of Vegetables and Fruits through Biotechnology
NAGATA Masayasu (223)