

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 28 NO. 1

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〉

タマネギ搾汁液によるカットレタスの褐変阻害機構 (3)

／池田浩暢・細田 浩・岩橋由美子

食品衛生的品質に関連する高加圧ハムの製造工程中における

微生物叢および化学的特性 (9)

／荻原博和・河合寧子・野川真美子

亀坂知世・野瀬正敏・矢野信禮

〈報 文〉(英文)

赤米の調理特性と保存による糊化特性 (17)

／大家千恵子・梅国智子

セイヨウナシ‘パートレット’果実の貯蔵・追熟中のポリフェノール含量

および抗酸化機能の変化 (25)

／濱渦康範・境 囲希

〈技術報告〉

豆類太もやしの異なる栽培法による生長と栽培過程

および貯蔵中のアミノ酸含量の変化 (33)

／田尻尚士

〈総 説〉

青果物の香気生成とストレス (41)

／上田悦範

〈国内トピックス〉

ーコレステロール低減成分配合マーガリン 日本リーバーほか (47)

／大和弥寿

〈文献抄録〉 (51)

〈会 告〉 (53)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 28 NO. 1 (2002)

<Article> (Japanese)

Inhibitory Mechanism of Onion juice on Browning of Shredded Lettuce

IKEDA Hironobu, HOSODA Hiroshi and IWAHASHI Yumiko (3)

Microflora and Chemical Properties during the Manufacturing Process of Uncooked Loin

Roll Subjected to High Pressure Treatment with Respect to Food Hygienic Quality

OGIHARA Hirokazu, KAWAI Nene, NOGAWA Mamiko, KAMESAKA Tomoyo

NOSE Masatoshi and YANO Nobuhiro (9)

<Article> (English)

Cooking Qualities and Gelatinization Properties of Stored Akamai :

Japanese Native Reddish Round Rice

OHYA Chieko and UMEKUNI Tomoko (17)

Changes in Polyphenolic Compounds and Antioxidant Functions in

'Bartlett' Pear Fruit during Storage and Postharvest Ripening

HAMAUZU Yasunori and SAKAI Iki (25)

<Technical Report> (Japanese)

Growth and Changes of amino acid Contents in the Cultivation Process and

During Storage of Thick Bean Sprouts by Different Cultivation Methods

TAJIRI Takashi (33)

<Review> (Japanese)

Aroma formation in fruit and vegetables under various stress

UEDA Yoshinori (41)