

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 28 NO. 2

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	大家千恵子	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>

高压処理がアクトミオシンと大豆11S混合系の加熱ゲル形成に与える影響…………… (59)
 /鈴木敏郎・多田耕太郎

<報 文> (英文)

マカダミアナッツ仁果の成長中の脂質蓄積…………… (67)
 /小嶋 浩・カラングジャ ポール N・小嶋道之・馬場直道・石橋憲一

<研究ノート>

穏和な加熱処理による大腸菌の熱抵抗性増大ならびに
 非致死的損傷の発生について…………… (75)
 /山崎均レヒナルド・田中志保
 宮原 晃・増田哲也・森地敏樹

<技術報告>

段ボール容器の改良によるブロッコリー (*Brassica oleracea var. italica*)
 の鮮度保持…………… (81)
 /池田浩暢・石井利直・茨木俊行・太田英明

<総 説>

健康および機能性を志向する食品の評価に関する基礎的研究…………… (87)
 /安田和男

<内外情報>

国内トピックス—原料の履歴書すべて開示 石井食品 トレーサビリティ—ほか…………… (97)
 /大和弥寿

<文献抄録>…………… (101)

<会 告>…………… (102)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 28 NO. 2 (2002)

<Article> (Japanese)

- Effect of High Pressure Treatment on the Heat – induced Gelation
of Mixture of Actomyosin and Soy11S Globulin
SUZUKI Toshiro and TADA Kotaro (59)

<Article> (English)

- Lipid Accumulation of Macadamia Nuts during Kernel Development
KOAZE Hiroshi, KARANJA Paul N., KOJIMA Michiyuki
BABA Naomichi and ISHIBASHI Ken-ichi (67)

<Research Note> (Japanese)

- Increase in Thermotolerance and Induction of Sublethal Injury in *Escherichia coli*
Cells by Moderate Heat Treatment
YAMASAKI Hitoshi Reginaldo, TANAKA Shiho, MIYAHARA Mitsuyoshi
MASUDA Tetsuya and MORICHI Toshiki (75)

<Technical Report> (Japanese)

- Quality maintenance of broccoli (*Brassica oleracea var. italica*)
stored in improved cardboard container
IKEDA Hironobu, ISHII Toshinao, IBARAKI Toshiyuki and OHTA Hideaki (81)

<Review> (Japanese)

- Study on safety evaluation of health foods
YASUDA Kazuo (87)