

# 日本食品保蔵科学会誌

VOL. 28 NO. 3

---

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	津久井亜紀夫
	筒井 知己	徳江千代子	鳥羽 茂	西谷 紹明	

---

## <報 文>

- CAガス環境下における樹上完熟マンゴーの呼吸特性 ..... (111)  
 /中村宣貴・DARISI VENKATA Sudhakar Rao・椎名武夫・名和義彦  
 ‘平核無’ と ‘富有’ カキ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 ..... (119)  
 /石丸 恵・茶珍和雄・和田安規・上田悦範  
 プロトプラスト融合による多酸性麹菌の造成 ..... (127)  
 /谷口 (山田) 亜樹子・鈴木昌治・小泉武夫

## <技術報告>

- 野菜・果実の褐変に対するタマネギ搾汁液の抑制効果 ..... (135)  
 /藤井裕士・細田 浩

## <資 料>

- カンボジアの塩辛ープラホックー ..... (139)  
 /小崎道雄

## <総 説>

- 青果物の品質保持ならびに品質向上に関する実用的技術の開発 ..... (147)  
 /永井耕介

## <内外情報>

- 国内トピックス  
 -発泡酒, シェア 3 割 '01年ビール・発泡酒出荷量-ほか ..... (155)  
 /大和弥寿

- <文献抄録> ..... (159)  
 <本会記事> ..... (161)  
 <会 告> ..... (162)

## Food Preservation Science

## CONTENTS OF VOL. 28 NO. 3 (2002)

## &lt;Article&gt; (Japanese)

- Respiration Properties of Tree-ripe Mango Fruit under CA Condition  
 NAKAMURA Nobutaka, DARISI VENKATA Sundhakar Rao, SHIINA Takeo  
 and NAWA Yoshihiko ..... (111)
- Relationship between fruit softening and the change of pectic or hemicellulosic  
 compounds in cell wall of Japanese persimmon 'Hiratanenashi' and 'Fuyu'  
 ISHIMARU Megumi, CHACHIN Kazuo, WADA Yasunori and UEDA Yoshinori ..... (119)
- Breeding of Koji-Mold Producing Excessive Acids by Protoplast Fusion  
 TANIGUCHI YAMADA Akiko, SUZUKI Masaharu and KOIZUMI Takeo ..... (127)

## &lt;Technical Report&gt; (Japanese)

- Inhibitory Effect of Onion Juice on Browning of Fruits and Vegetables  
 FUJII Hiroshi and HOSODA Hiroshi ..... (135)

## &lt;Research Data&gt; (Japanese)

- Salted Fish Paste of Cambodia – pra hoc –  
 KOZAKI Michio ..... (139)

## &lt;Review&gt; (Japanese)

- Development of Practical Techniques on Keeping Quality and Quality  
 Improvement of Vegetables and Fruits  
 NAGAI Kousuke ..... (147)