

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 28 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 知巳	徳江千代子	鳥羽 茂	西谷 紹明	

<報 文>

ハマチの緑茶ポリフェノール給与飼育が氷蔵中における

魚体の硬直指数ならびに肉部のK値に及ぼす影響 (175)

／石原則幸・荒木利芳・田丸 浩・井上美佐・西村昭史

青井暢之・朱 政治・レカ ラジュ ジュネジャ・森下達雄

合成フェルラ酸誘導体の抗菌活性 (183)

／中内道世・池本重明・山西妃早子・尾崎嘉彦

築野卓夫・野村英作・細田朝夫・谷口久次

<研究ノート>

高加圧ハムに接種した汚染指標菌と

食品媒介病原細菌の低温保存中の挙動 (189)

／荻原博和・河合寧子・野川真美子

亀坂智世・野瀬正敏・矢野信禮

<技術報告> (英文)

トマト・ジュースにおけるペクチン・

エステルラーゼの加熱特性に関する研究 (195)

／陳 雅恵・楊 浚岳・許 煥祺

楊 淑宜・呉 明昌

<総 説>

食品保蔵におけるバイオプリザバティブとその応用 (201)

／清澤 功

<内外情報>

国内トピックスーさらば「夏頼み」 カルピス 健康機能飲料戦略ーほか (211)

／大和弥寿

<文献抄録> (215)

<本会記事> (217)

<会 告> (218)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 28 NO. 4 (2002)

<Article> (Japanese)

- Effects of Green Tea Polyphenols on Rigor Indexes and K Value of
Yellowtail (*Seriola quinqueradiata*) during Ice Storage
ISHIHARA Noriyuki, ARAKI Toshiyoshi, TAMARU Yutaka, INOUE Misa, NISHIMURA Akifumi,
AOI Nobuyuki, CHU Djong-Chi, JUNEJA Lekh Raj and MORISHITA Tatsuo (175)
- Antimicrobial activities of synthetic ferulic acid derivatives
NAKAUCHI Michiyo, IKEMOTO Shigeaki, YAMANISHI Hisako, OZAKI Yoshihiko,
TSUNO Takuo, NOMURA Eisaku, HOSODA Asao and TANIGUCHI Hisaji (183)

<Research Note> (Japanese)

- Changes of the Viable Counts of an Indicator Organism and Some Food-borne Pathogenic
Bacteria Inoculated in High Pressure Processed Raw Ham during Cold Storage
OGIHARA Hirokazu, KAWAI Nene, NOGAWA Mamiko,
KAMESAKA Tomoyo, NOSE Masatoshi and YANO Nobuhiro (189)

<Technical Report> (English)

- Studies on the thermal property of pectinesterase in tomato juice
CHEN Ya Hui, YANG Chun Yueh, LI Po Yen,
YANG Shu Yi and WU Ming Chang (195)

<Review> (Japanese)

- Biopreservatives on Food Preservation and their Application
KIYOSAWA Isao (201)