

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 30 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	飯野 久和	泉 秀実	上田 悦範	大家千恵子	佐藤 広顕
	鈴木 敏郎	竹永 章生	田島 眞	辻 政雄	筒井 知巳
	徳江千代子	中西 載慶	安田 和男	渡辺 雄二	

<報 文>

小麦粉生地形成に及ぼす小麦粉内在
トランスグルタミナーゼの影響..... (3)
 /野口智弘・長岡 卓・首藤里津子・高野克己

中国ハム（金華火腿）脂質の不飽和化に関与する
糸状菌の同定と性質..... (9)
 /森 哲也・金内 誠・進藤 斉
 角田潔和・吉澤 淑・小泉武夫

<報 文> (英文)

バナナ果実の酢酸エステル生成経路..... (17)
 /ウエンダコーン K. スミトラ・上田悦範・今堀義洋・石丸 恵

<技術報告>

加圧-冷凍処理による大腸菌群の殺菌..... (23)
 /木村英生・辻 政雄

<総 説>

漬物の品質安定化における微生物の総合的制御..... (29)
 /宮尾茂雄

<内外情報>

国内トピックス-添加物 3 点を評価 食品安全委第12回会合-ほか..... (39)
 /大和弥寿

<文献抄録>..... (43)

<本会記事>..... (45)

<会 告>..... (48)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 30 NO. 1 (2004)**<Article>** (Japanese)

- Effect of endogenous transglutaminase of wheat
flour on dough formation
NOGUCHI Tomohiro, NAGAOKA Taku, SHUTO Ritsuko and TAKANO Katsumi (3)
- Identification and characteristics of a mold associated with
unsaturation of lipids isolated from Chinese fermented food "Jinhua Huotui"
MORI Tetsuya, KANAUCHI Makoto, SHINDO Hitoshi,
KAKUTA Toshitaka, YOSHIZAWA Kiyoshi and KOIZUMI Takeo (9)

<Article> (English)

- The Pathway of Acetate Ester Formation in Banana Fruit Pulp
WENDA KOON K. Sumithra, UEDA Yoshinori, IMAHORI Yoshihiro and ISHIMARU Megumi (17)

<Technical Report> (Japanese)

- Inactivation of Coli Form Group by Pressure and Freezing Treatment
KIMURA Hideo and TSUJI Masao (23)

<Review> (Japanese)

- Synthetic Control of the Microorganisms in Quality Stabilization of Pickles
MIYAO Shigeo (29)