

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 30 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	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>

- 油ハネ現象の解明 (115)
 /鈴木修武
- 各種乳化剤を用いた油脂のハネ防止 (123)
 /鈴木修武

<報 文> (英文)

- 低温貯蔵を行った加工用ジャガイモの
 リコンディショニング中の品質変化 (129)
 /ササキドリス・ペレスカリン・樋元淳一・伊藤和彦

<技術報告>

- MAP条件が15℃貯蔵中のブロッコリー
 (*Brassica oleracea var. italica*) の品質に及ぼす影響 (137)
 /池田浩暢・石井利直
 茨木俊行・太田英明

<総 説>

- 発酵食品副生物の機能性成分と再資源化技術の開発 (141)
 /松田茂樹

<内外情報>

- 国内トピックスー「農業保護」の口実ではない食料自給率の向上をーほか (147)
 /大和弥寿

<文献抄録> (151)

<本会記事> (153)

<会 告> (157)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 30 NO. 3 (2004)

<Article> (Japanese)

- Elucidation of spattering phenomena in cooking oil
 SUZUKI Osamu (115)
- Its techniques of anti-spattering of cooking oil
 for making in various emulsifier
 SUZUKI Osamu (123)

<Article> (English)

- Effects of Reconditioning on the Quality of Different Processing Potato Cultivars
 after Low Temperature Storage
 SASAKI TAMAKI Doris, PEREZ Karin, HIMOTO Jun-Ichi and ITOH Kazuhiko (129)

<Technical Report> (Japanese)

- Influence of modified atmosphere packaging on quality stability
 of Broccoli (*Brassica oleracea var. italica*) during storage at 15°C
 IKEDA Hironobu, ISHII Toshinao,
 IBARAKI Toshiyuki and OHTA Hideaki (137)

<Review> (Japanese)

- Functional Substances and Utilization of
 Fermentation Food By-products
 MATSUDA Shigeki (141)