

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 30 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	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>

- 高コレステロール添加食投与ラットの血漿，肝臓中の脂質および過酸化脂質に及ぼす
ローヤルゼリー酵素分解物の影響 (167)
／竹中哲夫・竹中陽子
- ニラの呼吸と品質に及ぼす低濃度酸素，高濃度二酸化炭素およびエチレンの影響 (173)
／鈴木芳孝・永田雅靖・今堀義洋・上田悦範

<報 文> (英文)

- バナナ果実の貯蔵に対する温湯，塩化カルシウムおよび修正空気の効果 (179)
／マトウク サイフ モクベル・橋永文男
- 市販サラダの生菌数ならびに強酸性電解水による殺菌効果 (185)
／阿知波信夫・片寄政彦・吉田恭一郎
草刈眞一・阿部一博

<研究ノート> (英文)

- オリーブ葉のオーレウロペン含量に対する乾燥温度の影響 (191)
／畠 修一

<技術報告> (英文)

- 小麦DNAのPCR増幅性に及ぼす加熱処理の影響 (195)
／内野昌孝・野口智弘・高野克己

<内外情報>

- 国内トピックス-'03年の菓子生産量0.6%増 あめ・ガム・ビスケット・米菓が健闘
全日本菓子協会-ほか (199)
／大和弥寿

- <文献抄録> (203)
<本会記事> (205)
<会 告> (214)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 30 NO. 4 (2004)

<Article> (Japanese)

- Effects of Royal jelly protein hydrolysate on lipid and hydroperoxide level
of plasma and liver in high cholesterol fed Rats
TAKENAKA Tetsuo and TAKENAKA Yoko (167)
- Effects of Low Oxygen, High Carbon Dioxide and Ethylene on Respiration
and Quality of Chinese Chives (*Allium tuberosum* Rottler)
SUZUKI Yoshitaka, NAGATA Masayasu,
IMAHORI Yoshihiro and UEDA Yoshinori (173)

<Article> (English)

- Effect of heat, calcium chloride and modified atmosphere
on the shelf life of banana fruits
MOKBEL SAIF Matook and HASHINAGA Fumio (179)
- Viable Bacterial Counts on Fresh-cut Salads and Bactericidal
Effect of Electrolyzed Acidic Water
ACHIWA Nobuo, KATAYOSE Masahiko, YOSHIDA Kyoichiro,
KUSAKARI Shinichi and ABE Kazuhiro (185)

<Research Note> (English)

- Effect of drying temperature on the oleuropein
content of olive (*Olea europea* L.) leaves
HATA Shuichi (191)

<Technical Report> (English)

- Thermostability of DNA from wheat in heated food products
UCHINO Masataka, NOGUCHI Tomohiro and TAKANO Katsumi (195)