(1)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 31 NO. 3

会 長 編集委員長	小嶋 秩夫 竹中 哲夫	副会長	荒井 康雄	片岡 榮子	中村怜之輔		
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>	(英文)						
		ノアントシアニ	ン色素の安定性		(103)		
/津久井亜紀夫・村上智子・林 一也							
バナナ追熟中に	こおける果皮の	フェノール化合物	物と				
ポリフェノー	ールオキシダー	ビ活性の変化 …			(111)		
			/口		ヌード・シリパニ ジンタ		
				上田1	总範・阿部一博・茶珎和雄		
<技術報告>							
食肉の生菌数および分離したPseudomonas属細菌の性質 ······(117)							
					/内野昌孝・髙野克己		
青果物のポリフェノール酸化酵素に関する基礎的研究 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·							
					/ 滁山沙—		
<内外情報>							
国内トピックン	スー賞味期限に	共通の指針 厚勢	労省・農水省	客観データ根拠し	こーほか (127)		
					/ 大和弥寿		
✓ ↑ ±!.↓.\. △= >					(404)		
<乂献抄録>					(131) (133)		
へ云 古ノ					(133)		

102 (2)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 31 NO. 3 (2005)

<Article> (English)

Stability of Perilla Anthocyanin Pigment	
in Waste from the Manufacture of Pickled Japanese Apricot	
Tsukui Akio, Murakami Tomoko and Hayashi Kazuya	(103)
Changes in concentrations of phenolic compounds and	
polyphenol oxidase activity in banana peel during storage	
Romphophak Teeranud, Siriphanich Jingtair, Ueda Yoshinori	
Abe Kazuhiro and Chachin Kazuo	(111)
<technical report=""> (Japanese)</technical>	
Number of cells in meat and characteristics	
of Pseudomonas strains isolated	
Uchino Masataka and Takano Katsumi ·····	(117)
<review> (Japanese)</review>	
Basic Studies on Polyphenol Oxidase in Fruits and Vegetables	
Fujita Shuji ·····	(121)