

# 日本食品保蔵科学会誌

VOL. 31 NO. 4

会長	松本 信二	副会長	荒井 康雄	小宮山美弘	中村怜之輔
編集委員長	竹中 哲夫				
編集委員	飯野 久和 筒井 知巳	泉 秀実 中西 載慶 佐藤 広顕	上田 悅範 浜野 光年 谷口亜樹子	竹永 章生	津久井亜紀夫
編集幹事	内野 昌孝			野口 智宏	

## <報 文>

- 低比重および高比重バレイショにおける  
 細胞壁多糖の組成および熱挙動の比較解析 ..... (151)  
 ／佐藤広顕・山崎雅夫・高野克己
- バレイショの加工特性と品種および比重との関係 ..... (155)  
 ／佐藤広顕・山崎雅夫・高野克己

## <報 文> (英文)

- 赤キャベツ漬物 "Sauerkraut" 製造法による  
 アントシアニン色素製剤の検討 ..... (161)  
 ／村上智子・林 一也・津久井亜紀夫
- 1 -Methylcyclopropeneがスダチ果実の  
 貯蔵中の品質に及ぼす影響 (再掲載) ..... (167)  
 ／一色麻耶・寺井弘文・鈴木康生

## <技術報告>

- 大豆レシチンを用いた用途別植物油の開発 (第 1 報)  
 厚焼き卵用離型油 ..... (173)  
 ／鈴木修武
- 大豆レシチンを用いた用途別植物油の開発 (第 2 報)  
 中華むしめん用離型油 (麵ほぐし油) ..... (177)  
 ／鈴木修武
- 大豆レシチンを用いた用途別植物油の開発 (第 3 報)  
 米飯用離型油 (炊飯油) ..... (183)  
 ／鈴木修武

## <総 説>

- 魚類消化管中の各種消化酵素の精製と  
 作用機作に関する研究 ..... (189)  
 ／谷口 (山田) 亜樹子

## <内外情報>

- 国内トピックス - 「亜酸化窒素」認可 厚生労働省 食品添加物351品目に - ほか ..... (199)  
 ／大和弥寿

- <文献抄録> ..... (203)  
 <会 告> ..... (205)

## Food Preservation Science

**CONTENTS OF VOL. 31 NO. 4 (2005)****<Article>** (Japanese)

- Comparison of cell wall polysaccharide composition and thermal change  
between potatoes with low and high specific gravities  
(Studies of Processing Characteristics of Potatoes Part 6)  
SATO Hiroaki, YAMAZAKI Masao and TAKANO Katsumi ..... (151)

- Correlations of processing characteristics with variety and specific gravities of potatoes  
(Studies of Processing Characteristics of Potatoes Part 7)  
SATO Hiroaki, YAMAZAKI Masao and TAKANO Katsumi ..... (155)

**<Article>** (English)

- Study of Anthocyanin Pigments Produced During  
Pickled Red Cabbage "Sauerkraut" Production  
MURAKAMI Tomoko, HAYASHI Kazuya and TSUKUI Akio ..... (161)
- Effect of 1-methylcyclopropene on the quality of sudachi  
(*Citrus sudachi* hort. ex Shirai) fruit during storage  
ISHIKI Maya, TERAI Hirofumi and SUZUKI Yasuo ..... (167)

**<Technical Report>** (Japanese)

- Development of vegetable oil by supplementation with soybean lecithin :  
Parting oil for thick omelet (Part I)  
SUZUKI Osamu ..... (173)
- Development of vegetable oil by supplementation with soybean lecithin :  
Parting oil for steamed Chinese noodles (noodle parting oil) (Part II)  
SUZUKI Osamu ..... (177)

- Development of vegetable oil by supplementation with soybean lecithin :  
Parting oil for cooking rice (rice cooking oil) (Part III)  
SUZUKI Osamu ..... (183)

**<Review>** (Japanese)

- Purification and Active Site of Digestive Enzymes  
in the Fish Digestive Tract  
TANIGUCHI YAMADA Akiko ..... (189)