

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 32 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	泉 秀実	上田 悦範	竹永 章生	津久井亜紀夫
	筒井 知巳	中西 載慶	浜野 光年		
編 集 幹 事	内野 昌孝	佐藤 広顕	谷口亜樹子	野口 智弘	

<報 文>

高脂肪食摂取ラットにおける脂質代謝に及ぼす

鯉節タンパク質麩分解物投与の影響 (135)

／田中将行・上甲孝志・池田博明
片岡二郎・安原 義・古庄 律

食パンの高温域における有効熱伝導率の測定 (141)

陶 慧・鈴木 功

<報 文> (英文)

カキ‘西条’における新梢長の違いが柿葉茶素材としての

葉および新梢の機能性成分に及ぼす影響 (147)

／鶴永陽子・松本敏一・倉橋孝夫
持田圭介・板村裕之

<技術報告>

改訂されたアレルギー物質検査法の概要

ならびにその課題について (153)

／中村健人

<総 説>

アイスクリームの光酸化防止技術の開発 (159)

／塩田 誠

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (1) サツマイモ (Ⅲ) (169)

／熊谷 亨

<新食材情報>

日本のニンジンマーケットに起こっていること—輸入野菜と国産野菜— (173)

／泉 幹雄

<内外情報>

国内トピックス—トクホ 2 桁成長止まらず '05年度市場規模6,299億円—ほか (181)

／大和弥寿

<文献抄録> (185)

<会 告> (187)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 32 NO. 4 (2006)**<Article>** (Japanese)

- Intake of Dried Bonito (Katsuo-Bushi) Protein Koji Hydrolysate Accelerates
Lipid Metabolism of Rats Fed High-Fat Diet
TANAKA Masayuki, JOUKOU Takashi, IKEDA Hiroaki,
KATAOKA Jiro, YASUHARA Tadashi and FURUSHO Tadasu (135)
- Measurement of Effective Thermal Conductivity
of White Bread at High Temperatures
TAO Kei and SUZUKI Isao (141)

<Article> (English)

- Effects of Shoot Length on Amounts of Functional Components of Leaves and Shoots for Tea
from Japanese Persimmon 'Saijo'
TSURUNAGA Yoko, MATSUMOTO Toshikazu, KURAHASHI Takao,
MOCHIDA Keisuke and ITAMURA Hiroyuki..... (147)

<Technical Report> (Japanese)

- Outline and problems on the Revised Detection Methods
for Food Containing Allergens Substances
NAKAMURA Kenjin (153)

<Review> (Japanese)

- Development of prevention method of photooxidation the ice-cream
SHIOTA Makoto (159)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Sweet potato (Part III)
KUMAGAI Toru..... (169)

<New Foods Report> (Japanese)

- Domestic Products vs. Imported Products
IZUMI Mikio (173)