

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 32 NO. 5

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>

タンゴール‘清見’果実のこはん症発生と包装設計のための蒸散特性 …………… (201)
 / 疋田慶夫・テチャヴィセス ナッタコーン・河野俊夫

<報 文> (英文)

焼成パン用生地における物理特性の測定と生地の膨張性について …………… (209)
 / 河合秀樹・田中文武・高橋洋志・山内宏昭

<研究ノート>

漬け工程における‘津田カブ’のアントシアニンの変化 …………… (217)
 / 伴 琢也・北澤裕明・松本真悟・浅尾俊樹

<技術報告>

製造工程がヤマモモ葉茶のアスコルビン酸含量,
 ポリフェノール含量およびラジカル捕捉活性に与える影響 …………… (221)
 / 鶴永陽子・松崎 一・松本敏一
 富川康之・板村裕之

<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 (IV) …………… (229)
 / 熊谷 亨

<内外情報>

国内トピックスーポジティブリスト制始動 厚労省 改正食品衛生法スタートーほか …………… (233)
 / 大和弥寿

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 32 NO. 5 (2006)**<Article>** (Japanese)

- Occurrence of Rind-Oil Spot in and Transpiration
 Considerations for Packaging Design for 'Kiyomi' Tangor
 HIKIDA Yoshio, TECHAVISES Nutakorn and KAWANO Toshio (201)

<Article> (English)

- Measurement of physical properties and
 expansion ability of dough for bread making
 KAWAI Hideki, TANAKA Fumitake, TAKAHASHI Hiroshi and YAMAUCHI Hiroaki..... (209)

<Research Note> (Japanese)

- Changes in Anthocyanin Content in Turnip 'Tsudakabu' during Soaking
 BAN Takuya, KITAZAWA Hiroaki, MATSUMOTO Shingo and ASAO Toshiki (217)

<Technical Report> (Japanese)

- Effects of manufacturing process on ascorbic acid contents,
 Polyphenol content and radical scavenging activity of bayberry leaf tea
 TSURUNAGA Yoko, MATSUZAKI Hajime, MATSUMOTO Toshikazu,
 TOMIKAWA Yasuyuki and ITAMURA Hiroyuki (221)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Sweet potato (PartIV)
 KUMAGAI Toru (229)