

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 32 NO. 2

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> (英文)

- 伝統的サワードゥブレッド「パネトーネ」の発酵に関する微生物…………… (59)
 /丸山佳美・岡田早苗
- ジャガイモの打撲黒斑に及ぼすポリフェノール含量,
 ポリフェノールオキシダーゼ活性およびpHの影響 …………… (67)
 /弘中和憲・石橋憲一・小疇 浩・松田清明・佐藤禎稔
 小嶋道之・森 元幸・津田昌吾・高田明子
- 異なる環境で生かした活ホタテの生死前後におけるATP量変化とORP変化 …………… (73)
 /チワポラナピワット モンコン・大河内正一・高井陸雄・鈴木 徹

<総 説>

- カキ果実の成熟および脱渋後の軟化に関する研究…………… (81)
 /板村裕之
- 低酸素貯蔵環境における青果物の品質保持と代謝調節機構に関する研究…………… (89)
 /今堀義洋

<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 (I) …………… (99)
 /井上 浩

<新食材情報>

- アメリカのベビー野菜—ベビーキャロットとベビーリーフ野菜— …………… (105)
 /泉 幹雄

<内外情報>

- 国内トピックス—食品業界'05年度中間決算好調業種事情—ほか…………… (111)
 /大和弥寿

<文献抄録> …………… (115)

<会 告> …………… (117)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 32 NO. 2 (2006)

<Article> (English)

- Microorganisms Involved in the Fermentation Process
of Panettone Sourdough Maintaining in Japan
MARUYAMA Yoshimi and OKADA Sanae (59)
- Effects of polyphenol content, polyphenol oxidase activity
and pH on blackspot bruise of Japanese potato varieties
HIRONAKA Kazunori, ISHIBASHI Ken-ichi, KOAZE Hiroshi, SHIRASAKA Hiroshi,
MATSUDA Kiyooki, SATO Tadatoshi, KOJIMA Michiyuki,
MORI Motoyuki, TSUDA Shogo and TAKADA Akiko (67)
- Effects of Rearing Conditions on Oxidation-Reduction Potential Change
and ATP Degradation of Live and Dead Scallops (*Pecten yessoensis*)
CHEEVAPORANAPIVAT Mongkol, OKOUCHI Shoichi, TAKAI Rikuo and SUZUKI Toru (73)

<Review> (Japanese)

- Studies on Fruit Ripening and Softening after Removal of Astringency in Persimmon
ITAMURA Hiroyuki (81)
- Studies on keeping quality and metabolic regulation mechanism of fruits and vegetables
under low-oxygen storage environment
IMAHORI Yoshihiro (89)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Sweet potato (Prat I)
INOUE Hiroshi (99)

<New Foods Report> (Japanese)

- Global Product Team Manager
IZUMI Mikio (105)