

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 33 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)

さつまいもの機能性飲料製造過程におけるいものにおいの変化…………… (51)
 /玉城和彦・江原勝夫・玉城 武・山崎 孝

<研究ノート>

モチ米の加工特性に及ぼす胚乳アミラーゼの影響について…………… (63)
 /辻井良政・北村亮子・内野昌孝・高野克己

<技術報告>

カルシウムの有効的な摂取を目的としたキムチの保存条件…………… (71)
 /高橋都望・富田圭子・大谷貴美子・南出隆久

<総 説>

果実軟化と細胞壁分解機構に関する研究
 ～細胞壁分解酵素の分子生物学的アプローチ～…………… (77)
 /石丸 恵

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (2) ジャガイモ (Ⅲ) …… (85)
 /森 元幸・林 一也

<内外情報>

国内トピックスー初の「食育白書」公表 2010年度達成の目標値設定ーほか…………… (91)
 /大和弥寿

<文献抄録>…………… (95)

<本会記事>…………… (97)

<会 告>…………… (99)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 33 NO. 2 (2007)

<Article> (English)

- Determination of Aroma Changes in Sweet Potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam)
during Sweet Potato Juice Production
TAMAKI Kazuhiko, EHARA Katsuo, TAMAKI Takeshi and YAMAZAKI Takashi (51)

<Research Note> (Japanese)

- Effect of Endospermous Amylase on Suitability for Processing of Glutinous Rice
TSUJII Yoshimasa, KITAMURA Ryoko, UCHINO Masataka and TAKANO Katsumi (63)

<Technical Report> (Japanese)

- Storage Condition of Kimchi for Effective Calcium Intake
TAKAHASHI Tomo, TOMITA Keiko, OHTANI Kimiko and MINAMIDE Takahisa (71)

<Review> (Japanese)

- Studies on Fruit Softening and Cell Wall Degradation Mechanism~Molecular Genetic Approaches
for Cell Wall Degradation Related Enzymes in Several Fruits~
ISHIMARU Megumi (77)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Potato (Part III)
MORI Motoyuki and HAYASHI Kazuya (85)