

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 33 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 | 青柳 康夫 | 飯野 久和 | 泉 秀実 | 池戸 重信 | 稲熊 隆博 |
| | 上田 悦範 | 竹永 章生 | 谷口亜樹子 | 浜野 光年 | |

<研究ノート>

プラスチックフィルム包装したカキ‘平核無’

樹上脱渋果の長期貯蔵性について (255)
／平 智・今井絵里子

<技術報告>

有色馬鈴薯を用いた発泡酒の醸造 (261)
／妙田貴生・塚本 篤・野田高弘
永井 毅・永島俊夫

柿葉茶中のアスコルビン酸含量を高く保持するための

蒸熱処理時間における指標としての新梢長利用の可能性 (267)
／鶴永陽子・田中大介・松本敏一
鈴木芳孝・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 (5) メロン (I) (273)
／藤下典之

<文献抄録> (281)

<会 告> (283)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 33 NO. 5 (2007)

<Research Note> (Japanese)

- Long-Term Storability of On-Tree Alcohol-Treated 'Hiratanenashi'
Persimmons Packed in Plastic Film
TAIRA Satoshi and IMAI Eriko (255)

<Technical Report> (Japanese)

- Brewing Happou-shu (Low-malt Beer) Using Colored Potato
MYODA Takao, TSUKAMOTO Atsushi, NODA Takahiro,
NAGAI Takeshi and NAGASHIMA Toshio (261)
- Potential of Using Shoot Length as Indicator of Suitable Steaming
Treatment Time for Maintaining T-AsA Content of Persimmon Leaf Tea
TSURUNAGA Yoko, TANAKA Daisuke, MATSUMOTO Toshikazu,
SUZUKI Yoshitaka and ITAMURA Hiroyuki (267)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Melon (Part I)
FUJISHITA Noriyuki (273)