

# 日本食品保蔵科学会誌

VOL. 33 NO. 6

---

|         |       |       |       |       |       |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 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 |       |

---

## <報 文>

乾燥時におけるインゲン豆の含水率変化の予測 ..... (295)  
 /村松良樹・田川彰男・坂口栄一郎・笠井孝正

## <研究ノート>

過熱水蒸気と植物バイオマスを使った魚粉の抗酸化的製造 ..... (303)  
 /山崎雅夫

蒸気で加熱処理したカット野菜の保存性 ..... (307)  
 /八木昌平・乙黒親男・角野 猛  
 枝川正樹・滝田聖親・金子憲太郎

## <技術報告> (英文)

酵母を利用した低食塩魚醤油の開発 ..... (315)  
 /前橋健二・山本 泰

## <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 (II) ..... (323)  
 /藤下典之

<文献抄録> ..... (331)

<会 告> ..... (333)

<書 評> ..... (334)

## Food Preservation Science

## CONTENTS OF VOL. 33 NO. 6 (2007)

## &lt;Article&gt; (Japanese)

- Prediction of Moisture Content Changes of Kidney Beans during Drying  
MURAMATSU Yoshiki, TAGAWA Akio, SAKAGUCHI Eiichiro and KASAI Takamasa ..... (295)

## &lt;Technical Report&gt; (Japanese)

- Antioxidative Production of Fish Meal Using Superheated Steam Heating  
and Plant Biomass as Antioxidant  
YAMAZAKI Masao ..... (303)
- Preservative Property of Cut Vegetables Subjected to Steam Heating  
YAGHI Shouhei, OTOGURO Chikao, SUMINO Takeshi,  
EGAWA Masaki, TAKITA Toshichika and KANEKO Kentaro ..... (307)

## &lt;Technical Report&gt; (English)

- Development of Low-salt Fish Sauce Using High Levels of Yeast  
MAEHASHI Kenji and YAMAMOTO Yasushi ..... (315)

## &lt;Serialization Lecture&gt; (Japanese)

- Melon (Part II)  
FUJISHITA Noriyuki ..... (323)