

# 日本食品保蔵科学会誌

VOL. 34 NO. 1

---

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>

- 収穫時期がブロッコリーの呼吸速度、成分含量および品質に及ぼす影響…………… (3)  
 /池田浩暢・藤瀬朋子・宮城一葉  
 茨木俊行・太田英明
- 非定常プローブ法による食品の熱物性値の新規同時推算法…………… (11)  
 /村松良樹・坂口栄一郎・永島俊夫・田川彰男

## <研究ノート>

- イチゴ輸送中の損傷を防止する新たな包装形態…………… (19)  
 /北澤裕明・石川 豊・中村宣貴・椎名武夫

## <技術報告>

- 植物ステロール添加加工米摂取による血中コレステロール低下作用について…………… (25)  
 /辻井良政・福本育夫・矢富伸治・高野克己

## <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 (Ⅲ) …………… (31)  
 /藤下典之
- 食素材の新展開 (1) カキタンニン (I) …………… (41)  
 /今井敬潤

- <文献抄録>…………… (47)

- <会 告>…………… (49)

## Food Preservation Science

## CONTENTS OF VOL. 34 NO.1 (2008)

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

- Effects of Harvest Season on Respiration Rate, Chemical Composition and  
Quality Stability of Broccoli (*Brassica oleracea* L. italica)  
IKEDA Hironobu, FUJISE Tomoko, MIYAGI Kazuna,  
IBARAKI Toshiyuki and OHTA Hideaki ..... (3)
- New Method of Simultaneous Estimation of Thermophysical Properties of Foods by Transient Heat  
Flow Method Using Probe  
MURAMATSU Yoshiki, SAKAGUCHI Eiichiro, NAGASHIMA Toshio and TAGAWA Akio ..... (11)

## &lt;Research Note&gt; (Japanese)

- New Type of Packaging for Preventing Damage to Strawberry Fruits During Transport  
KITAZAWA Hiroaki, ISHIKAWA Yutaka, NAKAMURA Nobutaka and SHIINA Takeo ..... (19)

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

- Examination of the Effects of Plant-Sterol-Supplemented Processed Rice  
on Serum Cholesterol Level  
TSUJII Yoshimasa, FUKUMOTO Ikuo, YATOMI Shinji and TAKANO Katsumi ..... (25)

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

- Melon (Part III)  
FUJISHITA Noriyuki ..... (31)
- Kaki-tannin (Part I)  
IMAI Kyoujun ..... (41)