

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 34 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	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>

代謝改変を利用した*Lactobacillus plantarum*によるコハク酸生産 (59)
 /佐藤英一・遠藤三千雄・岡田早苗
 内村 泰・HOLS Pascal

<報 文> (英文)

蒸し芋のにおい特性-りんごのにおいと比較して- (65)
 /玉城和彦・玉城 武・松尾祐子

<技術報告>

パーシャルシール包装による青ウメの鮮度保持技術 (71)
 /鈴木芳孝・宮崎清宏・鶴永陽子
 石川 豊・今堀義洋・上田悦範

半乾燥キャベツの保存中における遊離アミノ酸,
 ビタミンCおよび一般細菌の変化 (75)
 /八木昌平・枝川正樹・乙黒親男
 原 宏佳・金子憲太郎

<総 説>

青果物およびカット青果物の微生物学的安全性に関する研究 (85)
 /泉 秀実

ナガイモおよびジャガイモの加工品質の低下防止に関する研究 (97)
 /弘中和憲

<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 (IV) (103)
 /藤下典之

食素材の新展開 (1) カキタンニン (II) (113)
 /今井敬潤

<文献抄録> (117)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 34 NO. 2 (2008)

<Article> (Japanese)

- Production of Succinic Acid by *Lactobacillus plantarum* Using Metabolic Rerouting
 SATOH Eiichi, ENDO Michio, OKADA Sanae,
 UCHIMURA Tai and HOLS Pascal (59)

<Article> (English)

- Aroma Characteristics of Steamed Sweet Potato
 – Comparison with Apple Juice Aroma Characteristics –
 TAMAKI Kazuhiko, TAMAKI Takeshi and MATSUO Yuko (65)

<Technical Report> (Japanese)

- Partial Seal Packaging as New Type of Modified Atmosphere Packaging for Keeping Freshness of
 Japanese Apricot Fruit (Studies on the Development of Partial Seal Packaging, Part V)
 SUZUKI Yoshitaka, MIYAZAKI Kiyohiro, TSURUNAGA, Yoko,
 ISHIKAWA Yutaka, IMAHORI Yoshihiro and UEDA Yoshinori (71)

- Changes in Free Amino Acid and Vitamin C Contents
 and Viable Bacterial Count of Half-Dried Cabbage during Preservation
 YAGHI Shouhei, EGAWA Masaki, OTOGURO Chikao,
 HARA Hiroyoshi and KANEKO Kentaro (75)

<Review> (Japanese)

- Studies on Microbiological Safety of Fresh-whole and Fresh-cut Produce
 IZUMI Hidemi (85)
- Studies on Prevention Method of Processing Quality of Chinese Yam and Potato
 HIRONAKA Kazuhiro (97)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Melon (Part IV)
 FUJISHITA Noriyuki (103)
- Kaki-tannin (Part II)
 IMAI Kyoujun (113)