

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 34 NO. 4

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> (英文)

熟柿化過程におけるカキ‘西条’の裂果 (191)
 /赤浦和之

タンゴール‘清見’果実のこはん症発生と品質変化に及ぼす包装内大気組成の影響 (197)
 /テチャヴィセ スナッタコーン・疋田慶夫

<研究ノート> (英文)

湿熱処理が強力小麦粉のタンパク質の消化性および粘性特性に及ぼす影響 (203)
 /池田昌代・松森慎悟・阿久澤さゆり

<技術報告>

UV-B照射によるソバスプラウトの生育とフラボノイド生成に及ぼす品種間差異の影響 (209)
 /鶴永陽子・松本敏一・田中大介・鈴木芳孝

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (4) カンキツ (Ⅲ) (215)
 /尾崎嘉彦

食素材の新展開 (1) カキタンニン (Ⅳ) (225)
 /平井俊次

<文献抄録> (235)

<本会記事> (237)

<会 告> (245)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 34 NO. 4 (2008)

<Article> (English)

- Fruit Cracking in 'Saijo' Japanese Persimmons (*Diospyros kaki* Thunb.)
during Soft Ripening
AKAURA Kazuyuki (191)

- Effect of MA Conditions on Occurrence of Kohansho and Quality of 'Kiyomi' Tangor
TECHAVISES Nutakorn and HIKIDA Yoshio (197)

<Research Note> (English)

- Effect of Heat-Moisture Treatment on the Digestibility and Viscous Characteristics of
Hard Wheat Flour and Separated Wheat Starch
IKEDA Masayo, MATSUMORI Shingo and AKUZAWA Sayuri (203)

<Technical Report> (Japanese)

- Effect of Varietal Variation on Growth and Flavonoid Formation of Buckwheat Sprout
Subjected to UV-B Irradiation
TSURUNAGA Yoko, MATSUMOTO Toshikazu, TANAKA Daisuke and SUZUKI Yoshitaka (209)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Citrus (Part III)
OZAKI Yoshihiko (215)

- Kaki-tannin (Part IV)
HIRAI Shunji (225)