

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 34 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	

<報 文>

豚挽肉の熟物性値の測定と推算モデルの選定 (255)
 /村松良樹・坂口栄一郎・永島俊夫・田川彰男

生鮮野菜に対する浸透圧脱水凍結法の効果の検討 (261)
 /安藤寛子・渡辺 学・大下誠一・鈴木 徹

温熱処理によるマンゴー（アーウィン）炭疽病の防除 (267)
 /広瀬直人・澤岷哲也・照屋 亮
 吉武 均・秋永孝義

脱脂粉乳および全脂粉乳の熟物性値 (275)
 /村松良樹・坂口栄一郎・永島俊夫・田川彰男

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで（6） ウ メ (283)
 /尾崎嘉彦

食素材の新展開（1） カキタンニン（V） (291)
 /平 智・板村裕之

<文献抄録> (299)

<会 告> (301)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 34 NO. 5 (2008)**<Article>** (Japanese)

- Measurement of Thermophysical Property
and Selection of Prediction Model for Ground Pork
MURAMATSU Yoshiki, SAKAGUCHI Eiichiro, NAGASHIMA Toshio and TAGAWA Akio (255)
- Effect on Osmotic Dehydrofreezing on Fresh Vegetable Tissue
ANDO Hiroko, WATANABE Manabu, OSHITA Seiichi and SUZUKI Toru..... (261)
- Effect of Heat Treatment on Anthracnose of 'Irwin' Mango
HIROSE Naoto, TAKUSHI Tetsuya, TERUYA Ryo,
YOSHITAKE Hitoshi and AKINAGA Takayoshi (267)
- Thermophysical Properties of Skim and Whole Milk Powder
MURAMATSU Yoshiki, SAKAGUCHI Eiichiro, NAGASHIMA Toshio and TAGAWA Akio (275)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Ume, Japanese apricot
OZAKI Yoshihiko..... (283)
- Kaki-tannin (Part V)
TAIRA Satoshi and ITAMURA Hiroyuki (291)