

# 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)