

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 35 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>

数種の搾汁方式と保蔵温度がシークワシャー果汁の品質安定性に及ぼす影響

—ポリメトキシフラボン類およびシネフリンの安定性—…………… (3)

／宮城一菜・藤瀬朋子・古賀信幸
和田浩二・矢野昌充・太田英明

<報 文> (英文)

クマイザサ葉のフラボノイドとその抗酸化活性…………… (11)

／松田友彦・山崎雅夫・矢島 新
富塚 登・西澤 信

<技術報告>

有色馬鈴薯を用いた飲料の開発…………… (17)

／妙田貴生・永井 毅・塚本 篤
野田高弘・永島俊夫

<技術報告> (英文)

効果的な販売のための西条ガキ熟柿の包装と貯蔵…………… (23)

／赤浦和之・板村裕之

<総 説>

カキ果実の脱渋機序の解明ならびに長期貯蔵に関する研究…………… (29)

／平 智

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (7) スモモ (II) …………… (37)

／小宮山美弘・辻 政雄

<文献抄録>…………… (47)

<会 告>…………… (49)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 35 NO. 1 (2009)

<Article> (Japanese)

- Effect of Some Extracting Methods and Storage Temperature
on Quality Stability of Shiikuwasha (*Citrus depressa* Hayata) Fruit Juice
during Storage: Stability of Polymethoxylated Flavones and Synephrine
MIYAGI Kazuna, FUJISE Tomoko, KOGA Nobuyuki,
WADA Koji, YANO Masamichi and OHTA Hideaki (3)

<Article> (English)

- Flavonoids in *Sasa senanensis* and Their Antioxidative Activities
MATSUTA Tomohiko, YAMAZAKI Masao, YAJIMA Arata,
TOMIDUKA Noboru and NISHIZAWA Makoto (11)

<Technical Report> (Japanese)

- Development of Softdrink Using Purple Potato ‘Shadow Queen’
MYODA Takao, NAGAI Takeshi, TSUKAMOTO Atsushi,
NODA Takahiro and NAGASHIMA Toshio (17)
- Packaging and Storage of Soft-ripened ‘Saijo’ Persimmons
(*Diospyros kaki* Thunb.) for Improving Sales
AKAURA Kazuyuki and ITAMURA Hiroyuki (23)

<Review> (Japanese)

- Studies on New Factors Related to Astringency Removal and
Long-Term Storability in Persimmon Fruit
TAIRA Satoshi (29)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Plum (Part II)
KOMIYAMA Yoshihiro and TSUJI Masao (37)