

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 35 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>

可食性すり身フィルムの保存中における性状変化…………… (59)
 / 翁 武銀・大迫一史・田中宗彦

<報 文> (英文)

‘キャベンディッシュ’ バナナの追熟抑制に対する 1-MCP の複数回処理と外生エチレンの影響 …… (65)
 / TOME Maria Elena・菅沼俊彦
 北原兼文・橋永文男

1-MCP処理がバナナの追熟期における品質変化に及ぼす影響 …… (73)
 / 東條史明・鈴木康生・川口敬太・寺井弘文

<研究ノート> (英文)

比重の異なるジャガイモ塊茎デンプンの蒸熱処理中による酵素分解の差異…………… (79)
 / 佐藤広顕・中村 優・高野克己

<総 説>

カキおよびヤマモモ葉の機能性ならびに茶への利用に関する研究…………… (85)
 / 鶴永陽子

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (8) 栽培イチゴ (I) …… (95)
 / 織田弥三郎

<文献抄録> …… (103)

<本会記事> …… (105)

<会 告> …… (107)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 35 NO. 2 (2009)

<Article> (Japanese)

- Changes in the Properties of Edible Surimi Films during Storage
WENG Wu Yin, OSAKO Kazufumi and TANAKA Munehiko (59)

<Article> (English)

- Influence of Multiple Applications and Exogenous Ethylene on the Efficacy of 1-MCP in
Delaying Ripening of 'Cavendish' Bananas
TOME Maria Elena, SUGANUMA Toshihiko,
KITAHARA Kanefumi and HASHINAGA Fumio (65)
- Effects of 1-methylcyclopropene (1-MCP) Treatment on Ripe Stages of Banana Fruit
TOJO Fumiaki, SUZUKI Yasuo, KAWAGUCHI Keita and TERAJI Hirofumi (73)

<Research Note> (English)

- Difference in Enzymatic Degradation of Starch between Potato Tubers with Different
Specific Gravities during Steaming Treatment
SATO Hiroaki, NAKAMURA Yu and TAKANO Katsumi (79)

<Review> (Japanese)

- Studies of Functionality of Persimmon and Red Bayberry Leaves and their Utilization for Tea
TSURUNAGA Yoko (85)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Cultivated Strawberry (*Fragaria x ananassa* Duch) (Part I)
ODA Yasaburo (95)