

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 35 NO. 6

会 長	松本 信二	副 会 長	上田 悦範	小宮山美弘	早坂 薫
編集委員長	上田 悦範				
編 集 委 員	石田 裕	稲熊 隆博	井上 茂孝	内野 昌孝	竹永 章生
	寺井 弘文	津久井亜紀夫	藤島 廣二	松田 茂樹	

<報 文> (英文)

さなぎを用いた新規調味液の製造 I (283)
 / 谷口 (山田) 亜樹子・坂蒔美穂子・菊池修平・高野克己

魚醤より分離したプロテアーゼ生産耐塩性*Bacillus*について (291)
 / 野口治子・片山佳子・内野昌孝
 石川孝明・プスピタリスディヤンティ・高野克己

<研究ノート>

低温貯蔵中におけるカンキツ‘不知火’果実の糖, 有機酸,
 アミノ酸, アスコルビン酸およびカロテノイド含量の変化 (301)
 / 松添直隆・圖師一文・森 綾子・有田 愛・我如古菜月
 近藤謙介・木村宏和・藤田賢輔・白土英樹

柿葉茶の浸出方法が抗酸化成分含量に及ぼす影響およびその浸出液の安定性 (309)
 / 鶴永陽子・高林由美・鈴木芳孝
 西万二郎・松本真悟

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (10) ニホンナシ (I) (315)
 / 田村文男

<文献抄録> (323)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 35 NO. 6 (2009)

<Article> (English)

Silkworm Pupae for Production of New Liquid Seasoning I

TANIGUCHI YAMADA Akiko, SAKAMAKI Mineko, KIKUCHI Shuhei and TAKANO Katsumi (283)

Halotolerant Protease-Producing *Bacillus* Strains Isolated from Fermented Fish Products

NOGUCHI Haruko, KATAYAMA Yoshiko, UCHINO Masataka,

ISHIKAWA Takaaki, LISDIYANTI Puspita and TAKANO Katsumi (291)

<Research Note> (Japanese)

Changes in Sugar, Organic Acid, Amino Acid, Ascorbic Acid and Carotenoid

Contents of Citrus 'Shiranuhi' Fruit during Cold Storage

MATSUZOE Naotaka, ZUSHI Kazufumi, MORI Ayako, ARITA Ai, GANEKO Natsuki,

KONDO Kensuke, KIMURA Hirokazu, FUJITA Kensuke and SHIRATSUCHI Hideki (301)

Effects of Exudation Method on Antioxidative Component Content of
Persimmon Leaf Tea and Stability of Its Decoction

TSURUNAGA Yoko, TAKABAYASHI Yumi, SUZUKI Yoshitaka,

NISHI Manjiro and MATSUMOTO Shingo (309)

<Serialization Lecture> (Japanese)

Japanese Pear (Part I)

TAMURA Fumio (315)