

# 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)

## &lt;Article&gt; (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 )

## &lt;Article&gt; (English)

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

## &lt;Technical Report&gt; (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)

## &lt;Review&gt; (Japanese)

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

## &lt;Serialization Lecture&gt; (Japanese)

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

# 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)

## &lt;Article&gt; (Japanese)

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

## &lt;Article&gt; (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 TERAJ Hirofumi ..... (73)

## &lt;Research Note&gt; (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)

## &lt;Review&gt; (Japanese)

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

## &lt;Serialization Lecture&gt; (Japanese)

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

# 日本食品保蔵科学会誌

VOL. 35 NO. 3

---

|         |       |       |       |       |       |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 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>

- 強酸性電解水処理による生育期間中のカイワレダイコンの微生物制御に関する研究 …………… (115)  
 /阿部一博・金谷和俊・塩崎修志  
 草刈真一・岡井康二・島 昭二  
 片寄政彦・吉田恭一郎・阿知波信夫
- シークワシャー果汁の嗜好的・官能的特性に及ぼす搾汁機の影響 …………… (121)  
 /宮城一菜・藤瀬朋子・古賀信幸・和田浩二  
 矢野昌充・竹中真紀子・五十部誠一郎・太田英明
- 米飯食味形成に関わる炊飯中の胚乳細胞壁の変化 …………… (127)  
 /辻井良政・清瀬紀子・立田奈緒美  
 矢口行雄・内野昌孝・高野克己

## <技術報告>

- 山梨県産果樹および野菜作物葉のポリフェノール含量と  
 DPPHラジカル消去活性 …………… (135)  
 /中川裕子・仲尾玲子・宇井定春

## <総 説>

- 輸出に向けたリンゴ・ナシ大玉果実の生産－形態的多様性研究からの視点－ …………… (139)  
 /江角智也

## <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 (II) …………… (149)  
 /織田弥三郎

## <文献抄録>

- …………… (157)

## Food Preservation Science

## CONTENTS OF VOL. 35 NO. 3 (2009)

## &lt;Article&gt; (Japanese)

- Effects of Electrolyzed Acidic Water Treatment on Total Viable Bacterial Counts of Radish Sprouts (*Raphanus sativus* L.) during Cultivation  
 ABE Kazuhiro, KANAYA Kazutoshi, SHIOZAKI Syhuji,  
 KUSAKARI Shin-ichi, OKAI Yasuji, SHIMA Shoji,  
 KATAYOSE Masahiko, YOSHIDA Kyoichiro and ACHIWA Nobuo ..... (115)
- Influence of Extractor Type on Preference and Sensory Characteristics of Shiikuwasha (*Citrus depressa* Hayata) Juice  
 MIYAGI Kazuna, FUJISE Tomoko, KOGA Nobuyuki, WADA Koji,  
 YANO Masamichi, TAKENAKA Makiko, ISOBE Seiichiro and OHTA Hideaki ..... (121)
- Change in The Endospermous Cell Wall of Cooked Rice and Its Effects on The Palatability of Cooked Rice  
 TSUJII Yoshimasa, KIYOSE Noriko, TATSUDA Naomi,  
 YAGUCHI Yukio, UCHINO Masataka and TAKANO Katsumi ..... (127)

## &lt;Technical Report&gt; (Japanese)

- Polyphenol Contents and DPPH Radical Scavenging Activities of Leaves of Fruit and Vegetable Crops Grown in Yamanashi Prefecture  
 NAKAGAWA Yuko, NAKAO Reiko and UI Sadaharu ..... (135)

## &lt;Review&gt; (Japanese)

- Production of Large-size Apple and Pear Fruit for The Export  
 ESUMI Tomoya ..... (139)

## &lt;Serialization Lecture&gt; (Japanese)

- Cultivated Strawberry (*Fragaria x ananassa* Duch) (Part II)  
 ODA Yasaburo ..... (149)

# 日本食品保蔵科学会誌

VOL. 35 NO. 4

---

|         |       |        |       |       |       |
|---------|-------|--------|-------|-------|-------|
| 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)

メタン発酵における原料生ごみの電解処理 ..... (165)

／徳田宏晴・本間裕人・入江満美  
牛久保明邦・中西載慶

野草抽出物のメタンチオールに対する消臭効果 ..... (171)

／浦部貴美子・東 理恵・稲田多希  
南野可奈子・灘本知憲・小野廣紀

フキ (*Petasites japonicus*) のクロロゲン酸酸化酵素の精製と性質 ..... (179)

／韓 雲哲・趙 福善・小川剛史  
太田真由美・藤田修二

収穫後のエタノール蒸気処理がスタチ果実の品質に及ぼす影響 ..... (187)

／野間雄太・鈴木康生・寺井弘文・山内直樹

## <技術報告>

ナッツ類を用いたチーズ様食品の製造 ..... (195)

／本間裕人・徳田宏晴・中西載慶

## <講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (9) コンニャク (I) -生産と利用- ..... (201)

／内田秀司

<文献抄録> ..... (207)

<本会記事> ..... (208)

<会 告> ..... (215)

## Food Preservation Science

## CONTENTS OF VOL. 35 NO. 4 (2009)

## &lt;Article&gt; (English)

- Electric Pretreatment of Garbage for the Methane Production  
 TOKUDA Hiroharu, HOMMA Hiroto, IRIE Mami,  
 USHIKUBO Akikuni and NAKANISHI Kotoyoshi ..... (165)
- Deodorizing Effects of Wild Grass Extracts against Methanethiol  
 URABE Kimiko, HIGASHI Rie, INADA Taki,  
 MINAMINO Kanako, NADAMOTO Tomonori and ONO Kouki ..... (171)
- Purification and Characterization of Polyphenol Oxidase  
 from Japanese Butterbur (*Petasites japonicus*)  
 HAN Yunzhe, ZHAO Fushan, OGAWA Takeshi,  
 OHTA Mayumi and FUJITA Shuji ..... (179)
- Effects of Postharvest Ethanol Vapor Treatment on Quality  
 of Sudachi (*Citrus sudachi* hort. ex. Shirai) Fruit  
 NOMA Yuta, SUZUKI Yasuo, TERAJ Hirofumi and YAMAUCHI Naoki ..... (187)

## &lt;Technical Report&gt; (Japanese)

- Cheese-like Food Production from Various Nuts  
 HOMMA Hiroto, TOKUDA Hiroharu and NAKANISHI Kotoyoshi ..... (195)

## &lt;Serialization Lecture&gt; (Japanese)

- Konjac (Part I)  
 UCHIDA Shuji ..... (201)



# 日本食品保蔵科学会誌

VOL. 35 NO. 5

---

|         |       |        |       |       |       |
|---------|-------|--------|-------|-------|-------|
| 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>

たらこ原料卵巣の成熟度が製品の味に及ぼす影響 ..... (229)  
 /内海 優・白井隆明・渡辺 学・鈴木 徹

硬肉タイプのモモを軟化させるための簡便なエチレン処理方法 ..... (235)  
 /羽山裕子・阪本大輔・中村ゆり・檜村芳記

## <報 文> (英文)

カキ果実の落果とエチレン生成に及ぼす樹体エチレン阻害要因の影響 ..... (241)  
 /孫 寧静・中務 明・山内直樹・板村裕之

収穫後のエタノール蒸気処理がブロッコリーの  
 老化に関連する遺伝子の発現に及ぼす影響 ..... (249)  
 /谷野晃正・鈴木康生・寺井弘文

## <研究ノート>

大豆圧搾ミールを原料とする乳酸発酵食品 (ヨーグルト様食品)  
 に適した乳酸菌の選択と免疫賦活活性の検討 ..... (257)  
 /鬼島直子・遠藤修二郎・今野 周  
 仲野英秋・木元広実

## <講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (9) コンニャク (II) -生産と利用- ..... (263)  
 /内田秀司

<文献抄録> ..... (269)

<会 告> ..... (270)

## Food Preservation Science

## CONTENTS OF VOL. 35 NO. 5 (2009)

## &lt;Article&gt; (Japanese)

- Effects of Ovarian Maturity on the Taste of *Tarako* Products  
UCHIUMI Yu, SHIRAI Takaaki, WATANABE Manabu and SUZUKI Toru ..... (229)
- Simple Technique for Softening Stony Hard Peach Fruit by Continuous Ethylene Treatment  
HAYAMA Hiroko, SAKAMOTO Daisuke, NAKAMURA Yuri and KASHIMURA Yoshiki ..... (235)

## &lt;Article&gt; (English)

- Effects of 'Tree Ethylene Inhibitory Factors' on Fruit Drop  
and Ethylene Production in Persimmons  
SUN Ningjing, NAKATSUKA Akira, YAMAUCHI Naoki and ITAMURA Hiroyuki ..... (241)
- Effects of Postharvest Ethanol Vapor Treatment on  
Expression of Genes Involved in Broccoli Senescence  
TANINO Akimasa, SUZUKI Yasuo and TERAHI Hirofumi ..... (249)

## &lt;Research Note&gt; (Japanese)

- Screening of Lactic Acid Bacteria for Yogurt Manufacture That Uses Residue of  
Mechanical Soybean Oil Expression and Immunostimulatory Activity  
KIJIMA Naoko, ENDO Shujiro, KONNO Shu,  
NAKANO Hideaki and KIMOTO Hiromi ..... (257)

## &lt;Serialization Lecture&gt; (Japanese)

- Konjac (Part II)  
UCHIDA Shuji ..... (263)

# 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)

## &lt;Article&gt; (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)

## &lt;Research Note&gt; (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)

## &lt;Serialization Lecture&gt; (Japanese)

## Japanese Pear (Part I)

TAMURA Fumio ..... (315)