

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 36 NO. 2

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>

強酸性電解水処理による未熟バナナ果実切片の

- 微生物的安全性の確保と生理・化学的变化への影響…………… (59)
 /阿部一博・嘉悦佳子・石丸佳奈子・塩崎修志・草刈眞一
 岡井康二・島 昭二・片寄政彦・吉田恭一郎・阿知波信夫

トマト‘桃太郎’緑熟果実の追熟過程における果皮色

- および果実硬度変化の積算エチレン生成量による予測…………… (67)
 /中村宣貴・徐 歩前・マナシカン タンマウォン・伊藤博孝
 北川麻美子・稲熊隆博・伊藤康博・椎名武夫

市販ドレッシング類の脂肪酸バランスに関する食品・栄養学的評価…………… (75)

- /古賀民穂・石井利直・宮城一菜
 佐々木久美・太田英明

<技術報告>

- かぶらずしに生息する乳酸菌の分離と同定…………… (83)
 /入澤友啓・田中尚人・高野克己・岡田早苗

<総 説>

- 食品原材料検出のためのPCRプライマー開発に関する基礎的研究…………… (89)
 /内野昌孝

<講 座>

- 身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (11) モ モ (I) …………… (95)
 /岡本五郎・賈 惠娟

- <文献抄録> …………… (103)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 36 NO. 2 (2010)

<Article> (Japanese)

- Effects of Electrolyzed Acidic Water Treatment of Microbial Safety and
Physiological and Chemical Changes of Fresh-cut Green Bananas
ABE Kazuhiro, KAETSU Keiko, ISHIMARU Kanako, SHIOZAKI Shyuji, KUSAKARI Shin-ichi,
OKAI Yasuji, SHIMA Shoji, KATAYOSE Masahiko, YOSHIDA Kyoichiro and ACHIWA Nobuo (59)
- Prediction of Color and Firmness Changes in Mature Green Tomato (cv. Momotaro)
during Ripening by Cumulative Ethylene Production
NAKAMURA Nobutaka, XU Buqian, THAMMAWONG Manasikan, ITO Hiroataka,
KITAGAWA Mamiko, INAKUMA Takahiro, ITO Yasuhiro and SHINA Takeo (67)
- Food and Nutritional Evaluation of the Fatty Acid Balance of Dressings in Japan
KOGA Tamiho, ISHII Toshinao, MIYAGI Kazuna,
SASAKI Kumi and OHTA Hideaki (75)

<Technical Report> (Japanese)

- Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria Inhabited in *Kaburazushi*
IRISAWA Tomohiro, TANAKA Naoto, TAKANO Katsumi and OKADA Sanae (83)

<Review> (Japanese)

- Development of PCR Primer for Detection of Food Material
UCHINO Masataka (89)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Peach (Part I)
OKAMOTO Goro and JIA Huijuan (95)