

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 36 NO. 3

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	津久井重紀夫	藤島 廣二	松田 茂樹	

<報 文>

- MA包装における1-メチルシクロプロペン処理がリンゴ果実の貯蔵性に及ぼす影響 …………… (117)
 / 樫村芳記・羽山裕子・阪本大輔

<報 文> (英文)

- ‘田辺’ダイコン (*Raphanus sativus* L. cv. Tanabe) のたくあん漬けの特性
 - 「なにわの伝統野菜」の官能検査に関する研究 - …………… (125)
 / 嘉悦佳子・山崎基嘉・阿部一博

<研究ノート>

- ゆば皮膜形成における大豆タンパク質分子間相互作用の影響 …………… (131)
 / 国正重乃・野口智弘・高野克己

<総 説>

- 食品の熱物性値の新規同時推算法と予測モデルに関する研究 …………… (135)
 / 村松良樹

<講 座>

- 身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (11) モ モ (II) …………… (143)
 / 岡本五郎・買 惠娟

- <文献抄録> …………… (153)

- <会 告> …………… (154)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 36 NO. 3 (2010)

<Article> (Japanese)

- Effect of 1-Methylcyclopropene Treatment within MA Package on Apple Quality
KASHIMURA Yoshiki, HAYAMA Hiroko and SAKAMOTO Daisuke (117)

<Article> (English)

- Characteristics of Takuan Pickles from 'Tanabe' (*Raphanus sativus* L. cv. Tanabe) :
Case Study Evaluating "Naniwa Traditional Vegetables"
KAETSU Keiko, YAMASAKI Motoyoshi and ABE Kazuhiro (125)

<Research Note> (Japanese)

- Effects of Some Reagents on the Intermolecular Interactions
Among Soybean Proteins During the Formation of Yuba-Films
KUNISHO Shigeno, NOGUCHI Tomohiro and TAKANO Katsumi (131)

<Review> (Japanese)

- New Method for the Simultaneous Determination
of the Thermophysical Properties and Prediction Model of Foods
MURAMATSU Yoshiki (135)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Peach (Part II)
OKAMOTO Goro and JIA Huijuan (143)