

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 36 NO. 1

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)

エチレン処理中の間欠換気と貯蔵温度がカキ ‘西条’ (*Diospyros kaki* Thunb.)
熟柿果皮の着色に及ぼす影響…………… (3)
／赤浦和之

エチレン処理後の包装がカキ ‘西条’ (*Diospyros kaki* Thunb.) の熟柿化と裂果に及ぼす影響 …… (9)
／赤浦和之・板村裕之

<研究ノート>

季節変化がシークワシャー果汁の品質特性に及ぼす影響…………… (17)
／宮城一菜・古賀信幸・和田浩二
矢野昌充・太田英明

<研究ノート> (英文)

野草抽出物のヘテロ型乳酸菌に対する生育阻害作用…………… (23)
／小野廣紀・浦部貴美子・藪下 恵・灘本知憲

<総 説>

食肉および食肉製品の非加熱技術による微生物制御に関する研究…………… (29)
／荻原博和

<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 (Ⅱ) …… (39)
／田村文男

<文献抄録>…………… (47)

<会 告>…………… (48)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 36 NO. 1 (2010)

<Article> (English)

- Effects of Intermittent Ventilation during Ethylene Treatment and Storage Temperature on Peel Color of Soft-Ripened 'Saijo' Persimmons (*Diospyros kaki* Thunb.)
AKAURA Kazuyuki (3)
- Effects of Packaging after Ethylene Treatment on Soft Ripening and Fruit Cracking in 'Saijo' Persimmons (*Diospyros kaki* Thunb.)
AKAURA Kazuyuki and ITAMURA Hiroyuki (9)

<Research Note> (Japanese)

- Seasonal Changes in Quality Properties of Shiikuwasha (*Citrus depressa* Hayata) Juice
MIYAGI Kazuna, KOGA Nobuyuki, WADA Koji,
YANO Masamichi and OHTA Hideaki (17)

<Research Note> (English)

- Growth Inhibition of Heterofermentative Lactic Acid Bacteria by Wild Grass Extracts
ONO Kouki, URABE Kimiko, YABUSHITA Megumi and NADAMOTO Tomonori (23)

<Review> (Japanese)

- Studies on Microbiological Control and Nonthermal Processes of Meat and Meat Products
OGIHARA Hirokazu (29)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Japanese Pear (Part II)
TAMURA Fumio (39)

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 タンマウオン・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)

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 恵娟

- <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)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 36 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>

- MA包装用段ボール箱を利用したニホンナシおよびリンゴの1-メチルシクロプロペン処理 …………… (165)
 / 樫村芳記・羽山裕子・阪本大輔・中村ゆり

<研究ノート>

- ハトムギを用いた紅麹の発酵条件と発酵により得られる有用成分に関する研究 …………… (173)
 / 岡田幸子・多田幹朗・河野勇人・三宅剛史

<研究ノート> (英文)

- テクスチャーの異なる米飯のバクチン含量とポリガラクトクトロナーゼ活性量の違いについて …………… (177)
 / 辻井良政・上矢素子・内野昌孝・高野克己

<資 料>

- 量販店における青果物の温度管理の一考察
 あるスーパーチェーンの実測例 …………… (183)
 / 秋永孝義・川崎聖司

<講 座>

- 身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (12) ワ サ ビ (I) …………… (189)
 / 山根京子

- <文献抄録> …………… (197)
 <本会記事> …………… (198)
 <会 告> …………… (207)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 36 NO. 4 (2010)

<Article> (Japanese)

- 1-Methylcyclopropene Treatment of Japanese Pear and Apple
Using a Corrugated Cardboard Box Prepared for MA Packaging
KASHIMURA Yoshiki, HAYAMA Hiroko, SAKAMOTO Daisuke and NAKAMURA Yuri (165)

<Research Note> (Japanese)

- Establishment of Solid Culture Method for *Coix Lacryma-jobi* with *Monascus pilosus*
OKADA Sachiko, TADA Mikio, KONO Isato and MIYAKE Tsuyoshi..... (173)

<Research Note> (English)

- Effect of Pectin Contents and Polygalacturonase Activity
on Cooked Rice Texture
TSUJII Yoshimasa, UWAYA Motoko, UCHINO Masataka and TAKANO Katsumi (177)

<Research Data> (Japanese)

- Quality Management of Fresh Fruit and Vegetables at a Supermarket Chain in Japan
AKINAGA Takayoshi and KAWASAKI Seishi..... (183)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Wasabi (Part I)
YAMANE Kyoko (189)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 36 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>

栽培法の差異および湛液型水耕栽培における培養液濃度の差異が
 ‘毛馬’ キュウリ (*Cucumis sativus* L. cv. Kema) の苦味発現および品質に及ぼす影響…………… (221)
 /嘉悦佳子・森川信也・磯部武志
 中村謙治・阿部一博

水耕栽培における施肥法および培地の差異が
 ‘毛馬’ キュウリ (*Cucumis sativus* L. cv. Kema) の苦味発現および品質に及ぼす影響…………… (227)
 /嘉悦佳子・森川信也・磯部武志
 中村謙治・阿部一博

<報 文> (英文)

1-Methylcyclopropene (1-MCP) 水溶液への浸漬処理がバナナ果実の追熟に及ぼす影響 …………… (235)
 /川口敬太・鈴木康生・寺井弘文

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (12)
 ワ サ ビ (Ⅱ) …………… (243)
 /山根京子

<文献抄録> …………… (249)

<本会記事> …………… (250)

<会 告> …………… (251)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 36 NO. 5 (2010)

<Article> (Japanese)

- Effects of Culture Method and Hydroponic Solution Nutrient Level
of Bitterness and Quality of Cucumbers (*Cucumis sativus* L. cv. Kema)
KAETSU Keiko, MORIKAWA Shinya, ISOBE Takeshi,
NAKAMURA Kenji and ABE Kazuhiro (221)

- Effects of Fertilizer Application Method and Nutrient Medium
of Bitterness and Quality of Cucumbers (*Cucumis sativus* L. cv. Kema)
KAETSU Keiko, MORIKAWA Shinya, ISOBE Takeshi,
NAKAMURA Kenji and ABE Kazuhiro (227)

<Article> (English)

- Effects of Immersion in Aqueous 1-methylcyclopropene
(1-MCP) Solution on Ripening of Bananas
KAWAGUCHI Keita, SUZUKI Yasuo and TERAJ Hirofumi (235)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Wasabi (Part II)
YAMANE Kyoko (243)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 36 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	

<研究ノート>

- 新香辛野菜ハマダイコンの数種漬工程における根部成分の変化 (261)
 /伴 琢也・本谷宏志・小林伸雄
- ソフトパックにより包装されたイチゴの損傷発生に及ぼす衝撃の影響 (265)
 /北澤裕明・佐藤達雄・石川 豊
 中村宣貴・椎名武夫

<研究ノート> (英文)

- ジャガイモ塊茎由来 α -アミラーゼの精製および性状について (271)
 /中村 優・小泉怜児・内野昌孝
 佐藤広顕・高野克己

<情 報>

- 食と農の資料館めぐり (1)
 物流博物館 (277)
 /玉井幹司

- <文献抄録> (281)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 36 NO. 6 (2010)**<Research Note>** (Japanese)

- Changes in Inner Contents of New Savory Wild Radish during Some Soaking Processes
BAN Takuya, HONTANI Hiroshi and KOBAYASHI Nobuo (261)
- Effect of Shock on the Damage Occurrence of Strawberry Packaged by Foam Fruit Tray
KITAZAWA Hiroaki, SATO Tatsuo, ISHIKAWA Yutaka,
NAKAMURA Nobutaka and SHIINA Takeo (265)

<Research Note> (English)

- Purification and Characterization of α -Amylase from Potato Tuber
NAKAMURA Yu, KOIZUMI Reiji, UCHINO Masataka,
SATO Hiroaki and TAKANO Katsumi (271)

<Information> (Japanese)

- Museum of Logistics
TAMAI Kanji (277)