

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 37 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>

- 蛍光ランプの照射によるイチゴ果実の着色促進効果…………… (3)
 /東尾久雄・廣野久子・佐藤文生
 徳田進一・浦上敦子

<研究ノート>

- ジャガイモの加工性に対する内在ペクチンエステラーゼ (PE) の作用について …… (9)
 /中村 優・内野昌孝・佐藤広顕・高野克己
- エディブルフラワーに対する強酸性電解水処理の除菌効果
 ならびに処理後における微生物の変化…………… (13)
 /阿部一博・山下祐加・塩崎修志・嘉悦佳子
 島 昭二・下山亜美・岡井康二・阿知波信夫

<総 説>

- 沖縄県産特産物の機能性成分と加工利用に関する食品化学的研究…………… (17)
 /和田浩二

<講 座>

- 身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (13) リンゴ (I) …… (29)
 /工藤亞義

<情 報>

- 食と農の資料館めぐり (2)
 食とくらしの小さな博物館…………… (35)
 /焼石健久

<文献抄録>

- …………… (39)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 37 NO.1 (2011)

<Article> (Japanese)

- Effect of Irradiation with Fluorescent Lamp on the Color Enhancement of Strawberry Fruit
 HIGASHIO Hisao, HIRONO Hisako, SATO Fumio,
 TOKUDA Shinichi and URAGAMI Atsuko (3)

<Research Note> (Japanese)

- Effect of Intrinsic Pectinesterase (PE) for Collapse of Potato Tuber
 NAKAMURA Yu, UCHINO Masataka, SATO Hiroaki and TAKANO Katsumi (9)
- Changes of Microorganisms on Edible Flowers after Treatment with Electrolyzed Acidic Water
 ABE Kazuhiro, YAMASHITA Yuka, SHIOZAKI Shyuji, KAETSU Keiko,
 SHIMA Shoji, SHIMOYAMA Ami, OKAI Yasuji and ACHIWA Nobuo (13)

<Review> (Japanese)

- Food Chemical Studies on Functional Components, Processing and Utilization
 of Food Products in Okinawa Prefecture
 WADA Koji (17)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Apple (Part I)
 KUDOU Tuguyoshi (29)

<Information> (Japanese)

- AJINOMOTO CORPORATE MUSEUM
 YAKEISHI Takehisa (35)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 37 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>

- MA包装が青切りシークワシャー果実 (*Citrus depressa* Hayata) の鮮度保持, ポリメトキシフラボン類, シネフリン, アスコルビン酸, ラジカル消去能活性等に及ぼす影響…………… (51)
 /宮城一菜・古賀信幸・比嘉 敦・栗國佳史
 山本健太・和田浩二・太田英明
- 成熟遺伝子型の異なるトマト緑熟果実の果皮色変動予測モデル…………… (61)
 /中村宣貴・タンマウオン マナスイカン・金原淳司
 伊藤博孝・北川麻美子・稲熊隆博・伊藤康博
 北澤裕明・石川 豊・春見隆文・椎名武夫

<研究ノート>

- 大豆を圧搾搾油した残渣「大豆圧搾ミール」の性状と豆乳の調製…………… (69)
 /鬼島直子・遠藤修二郎・齋藤昌義
 今野 周・下山田真

<総 説>

- 青果物の貯蔵性に及ぼすエタノール蒸気処理の効果に関する生理・生化学的研究…………… (75)
 /鈴木康生

<講 座>

- 身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (13) …………… (85)
 リンゴ (II) …………… /工藤亞義

<情 報>

- 食と農の資料館めぐり (3)
 東京農業大学「食と農」の博物館…………… (93)
 /小泉幸道

<文献抄録>…………… (97)

<会 告>…………… (98)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 37 NO. 2 (2011)

<Article> (Japanese)

- Effect of Modified Atmosphere Packaging on Freshness Retention,
Polymethoxylated Flavones, Synephrine, Ascorbic Acid, and the Radical
Scavenging Activity of Unripe Green Shiikuwasha (*Citrus depressa* Hayata) Fruit
MIYAGI Kazuna, KOGA Nobuyuki, HIGA Atsushi, AWAGUNI Yoshihumi,
YAMAMOTO Kenta, WADA Koji and OHTA Hideaki (51)
- Prediction of Pericarp Color Changes Based Upon Cumulative Ethylene
Production for Several Tomato Varieties with Different Ripening Inhibitor Genotypes
NAKAMURA Nobutaka, THAMMAWONG Manasikan, KINBARA Junji,
ITO Hirotaka, KITAGAWA Mamiko, INAKUMA Takahiro, ITO Yasuhiro,
KITAZAWA Hiroaki, ISHIKAWA Yutaka, KASUMI Takafumi and SHIINA Takeo (61)

<Research Note> (Japanese)

- Properties of Mechanically Defatted Soybean Flour and Preparation of Soymilk from the Flour
KIJIMA Naoko, ENDO Shujiro, SAITO Masayoshi,
KONNO Shu and SHIMOYAMADA Makoto (69)

<Review> (Japanese)

- Physiological and Biochemical Studies on Storage of Fruits and Vegetables
with Postharvest Ethanol Vapor Treatment
SUZUKI Yasuo (75)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Apple (Part II)
KUDOU Tuguyoshi (85)

<Information> (Japanese)

- Food and Agriculture Museum Tokyo University of Agriculture
KOIZUMI Yukimichi (93)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 37 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	津久井亜紀夫	藤島 廣二	松田 茂樹	

<報 文>

- 生食用パインアップル (*Ananas comosus* (L.) Merr) における低温感受性の品種間差異 …………… (109)
 / 照屋 亮・広瀬直人・正田守幸
 崎山澄寿・竹内誠人・大城良計

<研究ノート> (英文)

- PC12細胞に対する緩慢な酸化ストレス：神経組織における慢性的酸化損傷の簡易モデル …………… (115)
 / 佐藤広顕・MAGOON Joanne・高野克己・小西康生

<技術報告>

- サツマイモを原料とする対馬の伝統食品『せんだんご』より
 調製する麺帯「ろくべえ」のテクスチャー …………… (121)
 / 岡 大貴・入澤友啓・野口智弘
 内野昌孝・岡田早苗・高野克己

<講 座>

- 身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (13) …………… (127)
 リンゴ (Ⅲ) / 工藤亞義

<情 報>

- 食と農の資料館めぐり (4)
 柿博物館 …………… (135)
 / 小野良允

<文献抄録> …………… (137)

<本会記事> …………… (138)

<会 告> …………… (142)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 37 NO. 3 (2011)

<Article> (Japanese)

- Varietal Difference of Chilling Sensitivity for Fresh Pineapple (*Ananas comosus* (L.) Merr)
 TERUYA Ryo, HIROSE Naoto, SHODA Moriyuki,
 SAKIYAMA Sumisu, TAKEUCHI Masato and OOSHIRO Yoshikazu (109)

<Research Note> (English)

- Mild Oxidative Stress on the PC12 Cell Line: A Simple
 Model of Chronic Neural Tissue Oxidative Damage
 SATO Hiroaki, MAGOON Joanne, TAKANO Katsumi and KONISHI Yasuo (115)

<Technical Report> (Japanese)

- The Texture of *Rokubee* Noodles Prepared from Tsushima's Traditional Preparation, *Sendango*
 OKA Daiki, IRISAWA Tomohiro, NOGUCHI Tomohiro,
 UCHINO Masataka, OKADA Sanae and TAKANO Katsumi (121)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Apple (Part III)
 KUDOU Tuguyoshi (127)

<Information> (Japanese)

- Japanese Persimmon Museum
 ONO Yoshitada (135)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 37 NO. 4

会 長	高井 陸雄	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	今堀 義洋	竹永 章生
	津久井重紀夫	東尾 久雄	古庄 律	松田 茂樹	

<報 文> (英文)

飲酒前後のカキ‘西条’果実摂取がヒト血中のエタノール濃度に及ぼす影響 (155)
 /板村裕之・孫 寧静・二村正之・下崎俊介
 中務 明・安藤はるか・永松ひろ子・勝部拓矢
 鶴永陽子・浅野祐二郎・荒川長巳・亀井 勉
 村田幸治・杉中克昭・舟木賢治・松本敏一
 児島靖典・上村栄介・村上直之・松崎 一

タンゴール‘清見’果実のこはん症発生と品質に及ぼす収穫後処理の効果 (167)
 /テチャヴィセス ナッタコーン・疋田慶夫・河野俊夫

コムギ由来プロテインジスルフィドイソメラゼの発現, 精製と性状 (173)
 /新井智美・野口智弘・内野昌孝・高野克己

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (13) (185)
 リンゴ (IV) /工藤亞義

<文献抄録> (191)
 <本会記事> (192)
 <会 告> (201)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 37 NO. 4 (2011)

<Article> (English)

- Effect of Ingestion of the Japanese Persimmon ‘Saijo’ Fruit on Ethanol Levels
in the Blood of Humans and Rats
ITAMURA Hiroyuki, SUN Ningjing, NIMURA Masayuki, SHIMOSAKI Shunsuke,
NAKATSUKA Akira, ANDO Haruka, NAGAMATSU Hiroko, KATSUBE Takuya,
TSURUNAGA Yoko, ASANO Yujiro, ARAKAWA Osami, KAMEI Tsutomu,
MURATA Koji, SUGINAKA Katsuaki, FUNAKI Kenji, MATSUMOTO Toshikazu,
KOJIMA Yasunori, UEMURA Eisuke, MURAKAMI Naoyuki and MATSUZAKI Hajime (155)
- A Comparative Study of the Effects of Postharvest Treatments on Occurrence
of Kohansho and Quality of ‘Kiyomi’ Tangor
TECHAVISES Nutakorn, HIKIDA Yoshio and KAWANO Toshio (167)
- Purification and Characterization of Wheat Protein Disulfide
Isomerase Expressed in *Escherichia coli*
ARAI Satomi, NOGUCHI Tomohiro, UCHINO Masataka and TAKANO Katsumi (173)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Apple (PartIV)
KUDOU Tuguyoshi (185)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 37 NO. 5

会 長	高井 陸雄	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	今堀 義洋	竹永 章生
	津久井重紀夫	東尾 久雄	古庄 律	松田 茂樹	

<報 文>

水耕栽培における施肥管理および栽培時期がミツバ (*Cryptotaenia japonica* Hassk.) の

収量および品質に及ぼす影響 (217)

／嘉悦佳子・森川信也・磯部武志
中村謙治・阿部一博

未成熟パイア (*Carica papaya* L.) の果実品質に及ぼす貯蔵条件の影響 (227)

／照屋 亮・前田剛希・広瀬直人
大城良計・秋永孝義

<報 文> (英文)

ダイコン (*Raphanus sativus* L.) のポリフェノール酸化酵素の精製と性質 (233)

／アンディ ヌル ファイダ ラーマン・太田真由美
李 英杰・中谷一哉・林 信行・藤田修二

<研究ノート>

ケフィアグレイン菌株を用いたグレインの生成とケフィアの比較 (241)

／長谷川真由美・綿貫仁美・林 一也
馬場 修・小原直弘

小麦 (ハルユタカ) 粒中のプロテインジスルフィドイソメラーゼ (PDI) の分離精製 (245)

／野口智弘・新井智美・野口治子
内野昌孝・高野克己

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (14)

パインアップル 伝来と産業化および国内生産の現状について (249)

／正田守幸

<文献抄録> (257)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 37 NO. 5 (2011)

<Article> (Japanese)

- Effect of Fertilizer Application Method and Cultivation Season on Yield and Quality of Solution-cultured Japanese Hornwort (*Cryptotaenia japonica* Hassk.)
 KAETSU Keiko, MORIKAWA Shinya, ISOBE Takeshi,
 NAKAMURA Kenji and ABE Kazuhiro (217)
- Effect of Storage Conditions on the Quality of Immature Papaya (*Carica papaya* L.) Fruit
 TERUYA Ryo, MAEDA Goki, HIROSE Naoto,
 OOSHIRO Yoshikazu and AKINAGA Takayoshi (227)

<Article> (English)

- Purification and Characterization of Polyphenol Oxidase
 from Japanese Radish (*Raphanus sativus* L.) Root
 ANDI Nur Faidah Rahman, OHTA Mayumi, LI Yunge,
 NAKATANI Kazuya, HAYASHI Nobuyuki and FUJITA Shuji (233)

<Research Note> (Japanese)

- Comparison of the Kefir Uses Strain of Kefir Grains
 HASEGAWA Mayumi, WATANUKI Hitomi, HAYASHI Kazuya,
 BABA Osamu and OHARA Naohiro (241)
- Purification of Protein Disulfide Isomerase from Wheat (Haruyutaka) Grain
 NOGUCHI Tomohiro, ARAI Satomi, NOGUCHI Haruko,
 UCHINO Masataka and TAKANO Katsumi (245)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Pineapple
 SHODA Moriyuki (249)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 37 NO. 6

会 長	高井 陸雄	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	今堀 義洋	竹永 章生
	津久井亜紀夫	東尾 久雄	古庄 律	松田 茂樹	

<報 文>

スクロース高資化性乳酸菌*Lactobacillus paracasei* NRIC0765株

のスクロース分解酵素の生産性と諸性質 (265)

／本間裕人・山下秀明・徳田宏晴
佐藤 壮・上野 孝・中西載慶

<報 文> (英文)

衝撃ストレスが収穫後キャベツの生理的・化学的特性に及ぼす影響 (273)

／タンマウォン マナスイカン・兼田朋子・中村宣貴
吉田 誠・曾我綾香・椎名武夫

<研究ノート>

小麦 *Ero 1* 遺伝子のクローニングと発現 (283)

／野口智弘・田村良太・新井智美・岡 大貴
野口治子・内野昌孝・高野克己

二次元電気泳動によるエミュー卵白タンパク質の解析 (289)

／中村 優・松本雄太郎・入澤友啓
野口治子・内野昌孝・前橋健二
多田耕太郎・鈴木敏郎・渡部俊弘・高野克己

<技術報告> (英文)

さなぎを用いた新規調味液の製造Ⅱ (295)

／谷口 (山田) 亜樹子・坂蒔美穂子・菊池修平・高野克己

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (15) (301)

キウイフルーツ (I)

／矢野昌充

<情 報>

食と農の資料館めぐり (5)

カゴメ記念館 (307)

／稲熊隆博・倉田 宏

<文献抄録> (311)

<会 告> (313)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 37 NO. 6 (2011)

<Article> (Japanese)

- The Productivity of Sucrose-degrading Enzyme by the Sucrose-assimilating
Lactic Acid Bacterium *Lactobacillus paracasei* NRIC0765
HOMMA Hiroto, YAMASHITA Hideaki, TOKUDA Hiroharu,
SATO Sou, UENO Takashi and NAKANISHI Kotoyoshi (265)

<Article> (English)

- Influence of Impact Stress on the Postharvest Physiological
and Chemical Properties of Cabbage Heads
THAMMAWONG Manasikan, KANETA Tomoko, NAKAMURA Nobutaka,
YOSHIDA Makoto, SOGA Ayaka and SHIINA Takeo (273)

<Research Note> (Japanese)

- Cloning and Expression of Wheat *Ero 1*
NOGUCHI Tomohiro, TAMURA Ryouta, ARAI Satomi, OKA Daiki,
NOGUCHI Haruko, UCHINO Masataka and TAKANO Katsumi (283)

- Analysis of Emu Egg White Protein
by Using Two-dimensional Polyacrylamide Gel Electrophoresis
NAKAMURA Yu, MATSUMOTO Yutaro, IRISAWA Tomohiro,
NOGUCHI Haruko, UCHINO Masataka, MAHASHI Kenji,
TADA Kotaro, SUZUKI Toshiro, WATANABE Toshihiro and TAKANO Katsumi (289)

<Technical Report> (English)

- Silkworm Pupae in the Production of a New Liquid Seasoning II
TANIGUCHI YAMADA Akiko, SAKAMAKI Mineko, KIKUCHI Shuhei and TAKANO Katsumi..... (295)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Kiwifruit (Part I)
YANO Masamichi (301)

<Information> (Japanese)

- Kagome Memorial Hall
INAKUMA Takahiro and KURATA Hiroshi (307)