

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 39 NO. 1

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>

鶏肉のテクスチャーおよび嗜好性に及ぼすパパイ処理の影響…………… (3)
 /松隈美紀・高橋 誠・藤田 守
 松隈紀生・藤田修二・和田浩二

生食用パイナップル (*Ananas comosus* (L.) Merr) 4品種間の低温貯蔵性の比較 …………… (9)
 /照屋 亮・正田守幸・広瀬直人・崎山澄寿
 竹内誠人・與那嶺要・新里良章

<技術報告>

貯蔵中における生鮮バジルの香気の変化…………… (13)
 /野口有里紗・市村匡史

水耕栽培における尿素態窒素およびアンモニア態窒素施用が
 ミツバ (*Cryptotaenia japonica* Hassk) の収量および硝酸イオンに及ぼす影響 …………… (19)
 /嘉悦佳子・森川信也・中村謙治・阿部一博

航空便と船便による果実輸出中に発生する衝撃比較…………… (25)
 /石川 豊・北澤裕明・今野 勉

<総 説>

小麦粉生地および製パン性に対するタンパク質架橋酵素の作用解析…………… (31)
 /野口智弘

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (20)
 バナナ (Ⅱ) …………… (37)
 /木下善行

<情 報>

食い倒れ大阪の食文化を支える生物多様性…………… (43)

食い倒れ大阪の食文化を支える生物多様性 (1)
 都市農業が支える大阪の食文化の個性…………… (44)
 /阿部一博

HACCP教育講座の開講にあたり …………… (47)

HACCP教育講座 (1)
 下痢原性大腸菌のリスクと病原機構…………… (49)
 /西川禎一

<文献抄録>…………… (55)

<記 事>…………… (56)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 39 NO. 1 (2013)

<Article> (Japanese)

- Effects of Papain Treatment on the Texture and Palatability of Chicken Meat
 MATSUGUMA Miki, TAKAHASHI Makoto, FUJITA Mamoru,
 MATSUKUMA Norio, FUJITA Shuji and WADA Koji..... (3)

- Cold Storage Characteristics of Four Fresh Pineapple Cultivars (*Ananas comosus* (L.) Merr)
 TERUYA Ryo, SHODA Moriyuki, HIROSE Naoto, SAKIYAMA Sumisu,
 TAKEUCHI Masato, YONAMINE Kaname and SHINZATO Yoshiaki (9)

<Technical Report> (Japanese)

- Changes in the Flavor Components of Fresh Sweet Basil during Storage
 NOGUCHI Arisa and ICHIMURA Masashi..... (13)

- Effect of Urea and Ammonium Nitrogen Application
 on the Yield and Nitrate Ion Concentration
 of Hydroponically Grown Japanese Hornwort (*Cryptotaenia japonica* Hassk)
 KAETSU Keiko, MORIKAWA Shinya, NAKAMURA Kenji and ABE Kazuhiro (19)

- Comparison of Shock during Fruit Export via Air and Marine Transportation
 ISHIKAWA Yutaka, KITAZAWA Hiroaki and KONNO Tsutomu (25)

<Review> (Japanese)

- Studies on the Action of the Enzyme Protein Cross-linking
 on the Formation of Wheat-flour Dough and Bread Making
 NOGUCHI Tomohiro (31)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Bananas (Part II)
 KINOSHITA Yoshiyuki..... (37)

<Information> (Japanese)

- Personality of Food Cultures in Osaka Sustained by
 Intensive Agricultural Products in the Suburbs
 ABE Kazuhiro (44)

- Risk and Pathogenicity of Diarrheagenic/*Escherichia coli*/
 NISHIKAWA Yoshikazu (49)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 39 NO. 2

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>

新規バルクコンテナ輸送に伴うダイコンの加速度

および接触部位応力が損傷特性に及ぼす影響の解明…………… (67)

／兼田朋子・中村宣貴・タンマウオン マナスイカン
曾我綾香・吉田 誠・新實誉也
横山幸一・椎名武夫

<報 文> (英文)

ホタテガイ白干し加工の生産性と品質向上のための新しい製法…………… (75)

／山崎雅夫・及川寿恵男

<研究ノート>

精米後の酒米の水分吸着等温線…………… (83)

／小出章二・伊藤 萌・折笠貴寛

<技術報告>

小麦粉生地形成に及ぼす小麦粉タンパク質と…………… (87)

β -ラクトグロブリンの分子間相互作用の影響について

／岡 大貴・菊池千尋・塩野弘二
内田達也・野口智弘・高野克己

<総 説>

「なにわの伝統野菜」の品質向上と栽培技術の改善に関する研究…………… (93)

／嘉悦佳子

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (21) ブドウ (I)…………… (101)

／小原 均

<情 報>

食い倒れ大阪の食文化を支える生物多様性 (2) 大阪の淡水魚を育んだ原風景と食文化…………… (105)

／上原一彦

HACCP教育講座 (2) ストレス微生物学からの微生物制御…………… (109)

／土戸哲明・坂元 仁

<文献抄録>…………… (115)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 39 NO. 2 (2013)

<Article> (Japanese)

- Effects of Acceleration and Contact Point Stress on Damage Characteristics
of Stacked Japanese Radishes Under Vibration Assuming Distribution
by Newly Developed Bulk Container
KANETA Tomoko, NAKAMURA Nobutaka, THAMMAWONG Manasikan,
SOGA Ayaka, YOSHIDA Makoto, NIIMI Takaya,
YOKOYAMA Koichi and SHIINA Takeo (67)

<Article> (English)

- New Procedures to Improve Productivity and Quality in the Manufacture
of Boiled-dried Adductor Muscles of Scallop (*shiraboshi*)
YAMAZAKI Masao and OIKAWA Sueo (75)

<Research Note> (Japanese)

- Moisture Adsorption Isotherms of Polished Rice for Sake Brewing
KOIDE Shoji, ITO Moe and ORIKASA Takahiro (83)

<Technical Report> (Japanese)

- Effect of the Molecular Interaction between Wheat Proteins and β -lactoglobulin
on Wheat-flour Dough Formation
OKA Daiki, KIKUCHI Chihiro, SHIONO Kouji,
UCHIDA Tatsuya, NOGUCHI Tomohiro and TAKANO Katsumi (87)

<Review> (Japanese)

- Improvement of Cultivation Techniques
for Improving Quality of “Naniwa Traditional Vegetables”
KAETSU Keiko (93)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Grapes (Part I)
OHARA Hitoshi (101)

<Information> (Japanese)

- The Situation of Freshwater Fish in Terms of Food Culture
and Original Landscape of Osaka
UEHARA Kazuhiko (105)

- Control of Microorganisms from the Viewpoint of Stress Microbiology
TSUCHIDO Tetsuaki and SAKAMOTO Jin (109)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 39 NO. 3

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>

異種由来ピルビン酸カルボキシラーゼの発現強化による*Lactobacillus plantarum*のコハク酸生成 …… (123)
 /辻 聡・梶川揚申・HOLS Pascal
 岡田早苗・佐藤英一

<報 文> (英文)

貯蔵温度が、収穫後のエタノール蒸気処理による
 ブロッコリーの老化抑制効果に及ぼす影響 …… (129)
 /鈴木康生・宮田愛理・寺井弘文

ホタテガイ白干し加工における褐変反応 …… (137)
 /山崎雅夫

<技術報告>

グアバ果実のケチャップ加工への適性とその抗酸化評価 …… (143)
 /広瀬直人・前田剛希・和田浩二・高橋 誠

<技術報告> (英文)

生餡の加工工程で生じる廃棄資源の有効利用に関する研究 …… (149)
 /阿久澤さゆり・峰村貴央・大林宏也
 高橋 寛・牧 道子・服部清澄

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (21) ブドウ (II) …… (155)
 /小原 均

<情 報>

食い倒れ大阪の食文化を支える生物多様性 (3) 大阪の食文化と畜産のかかわり …… (161)
 /藤谷泰裕

HACCP教育講座 (3) フラボノイドの安全性とその代謝産物の有効性 …… (165)
 /上原万里子

<文献抄録> …… (173)

<会 告> …… (174)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 39 NO. 3 (2013)

<Article> (Japanese)

- Effect of Overexpression of Heterologous Pyruvate Carboxylase
on Succinic Acid Production in *Lactobacillus plantarum*
TSUJI Akira, KAJIWARA Akinobu, HOLS Pascal,
OKADA Sanae and SATOH Eiichi (123)

<Article> (English)

- Effects of Storage Temperature on Efficacy of Postharvest
Ethanol Vapor Treatment to Suppress Broccoli Senescence
SUZUKI Yasuo, MIYATA Airi and TERAJI Hirofumi (129)
- Browning Reaction in the Production
of the Boiled-dried Adductor Muscle of Scallop (*shiraboshi*)
YAMAZAKI Masao (137)

<Technical Report> (Japanese)

- Assessment of the Suitability of Guava Fruits for Use in Ketchup
and Evaluation of its Antioxidant Activity *in vitro*
HIROSE Naoto, MAEDA Gouki, WADA Koji and TAKAHASHI Makoto (143)

<Technical Report> (English)

- Study on the Use of Waste Materials, Such as Adzuki Bean-coats and Water-elution Products,
from Adzuki Ann Manufacturing
AKUZAWA Sayuri, MINEMURA Takao, OHBAYASHI Hiroya,
TAKAHASHI Hiroshi, MAKI Michiko and HATTORI Kiyosumi (149)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Grapes (Part II)
OHARA Hitoshi (155)

<Information> (Japanese)

- Emotional Attachment to Livestock Products as to Food Cultures in Osaka
FUJITANI Yasuhiro (161)
- Risk-benefit Analysis of Flavonoids and Their Metabolites
UEHARA Mariko (165)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 39 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
	津久井亜紀夫	東尾 久雄	古庄 律	松田 茂樹	

<報 文>

冷蔵期間および冷蔵後の保管温度がリンゴ‘ふじ’の果実品質に及ぼす影響 …………… (183)
 /羽山裕子・立木美保・樫村芳記・中村ゆり

<研究ノート>

様々なスタイルの地ビール類が有する抗酸化活性 …………… (189)
 /本間裕人・数岡孝幸・徳田宏晴
 中田久保・中西載慶

<技術報告>

近赤外およびフーリエ変換赤外分光分析法による泡盛の酒質判定 …………… (199)
 /秋永孝義・山城嵩陸・田中宗浩

数種野菜のクロロフィルとアスコルビン酸含量に及ぼす異なるブランチングと

処理前における切断の有無の影響 …………… (207)

/阿部一博・嘉悦佳子・阿知波信夫

<資 料> (英文)

ミャンマー産イネ地方品種の米の糊化特性とアミロース含量 …………… (213)

/妙田貴生・入江憲治・YE Tint Tun
 西澤 信・永島俊夫

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (21) ブドウ (Ⅲ) …………… (221)

/恩田 匠・小宮山美弘

<情 報>

食い倒れ大阪の食文化を支える生物多様性 (4) 大阪湾が作ったなにわの食文化…………… (225)

/日下部敬之

HACCP教育講座 (4) 酵素を用いた新規な機能性素材, 機能性食品の開発 …………… (229)

/米谷 俊

<文献抄録> …………… (237)

<本会記事> …………… (238)

<会 告> …………… (244)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 39 NO. 4 (2013)**<Article>** (Japanese)

- Effects of Cold-storage Periods and Post-storage Temperatures
on the Fruit Quality of 'Fuji' Apples
HAYAMA Hiroko, TATSUKI Miho, KASHIMURA Yoshiki and NAKAMURA Yuri (183)

<Research Note> (Japanese)

- Antioxidant Activity of Various Styles of Craft Beers
HOMMA Hiroto, KAZUOKA Takayuki, TOKUDA Hiroharu,
NAKATA Hisayasu and NAKANISHI Kotoyoshi (189)

<Technical Report> (Japanese)

- Awamori Quality Measurement by Using Near Infrared Spectroscopy
and Fourier Transform Infrared Spectroscopy
AKINAGA Takayoshi, YAMASHIRO Kohei and TANAKA Munehiro (199)

- Effects of Cutting and Blanching on the Chlorophyll
and Ascorbic Acid Contents in Some Vegetables
ABE Kazuhiro, KAETSU Keiko and ACHIWA Nobuo (207)

<Research Data> (English)

- Pasting Properties and Amylose Contents in Landraces of Myanmar Rice
MYODA Takao, IRIE Kenji, YE Tint Tun,
NISHIZAWA Makoto and NAGASHIMA Toshio (213)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Grape (Part III)
ONDA Takumi and KOMIYAMA Yoshihiro (221)

<Information> (Japanese)

- Food Culture in Osaka Created by Osaka Bay
KUSAKABE Takayuki (225)
- Research and Development of Novel Functional Materials and Foods by Enzymes
KOMETANI Takashi (229)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 39 NO. 5

会 長	高井 陸雄	副 会 長	太田 英明	小宮山美弘	早坂 薫
編集委員長	太田 英明				
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>

加振周波数と包装資材が多段積載された

ダイコンの加速度, 回転, 損傷特性に及ぼす影響 (255)

／兼田朋子・中村宣貴・タンマウオン マナスイカン
北澤裕明・曾我綾香・吉田 誠
福島崇志・中野浩平・椎名武夫

<報 文> (英文)

動的貯蔵環境下の有孔フィルムMA包装におけるガスおよび水蒸気交換のシミュレーション (263)

／疋田慶夫・河野俊夫

ブロッコリー (*Brassica oleracea* L. Italica Group) の

フロログルシノール酸化酵素の精製と性質 (273)

／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

<技術報告>

青果物の品質保持と微生物制御に対する

ストリーマ放電を受けた貯蔵環境ガスの影響 (283)

／阿部一博・大霜清典・江口悟史・西岡克浩

インゲンマメの発芽に及ぼす圧力効果に関する研究 (289)

／阿部 申・斉藤勇太・陶 慧・竹永章生

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (21) ブドウ (IV) (293)

／恩田 匠・小宮山美弘

<文献抄録> (299)

<会 告> (300)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 39 NO. 5 (2013)

<Article> (Japanese)

- Effects of Vibration Frequency and Inner Packaging Material
on the Acceleration, Rotation, and Damage of Japanese Radishes Stacked
in the Newly Developed Bulk Container under Sinusoidal Vibration
KANETA Tomoko, NAKAMURA Nobutaka, THAMMAWONG Manasikan,
KITAZAWA Hiroaki, SOGA Ayaka, YOSHIDA Makoto,
FUKUSHIMA Takashi, NAKANO Kohei and SHIINA Takeo
..... (255)

<Article> (English)

- Simulation of Gas and Water Vapor Exchange in Perforated-film
Modified Atmosphere Packaging under Dynamic Storage Conditions
HIKIDA Yoshio and KAWANO Toshio (263)

- Purification and Characterization of Phloroglucinol Oxidase
from Broccoli (*Brassica oleracea* L. Italica Group)
ANDI NUR FAIDAH Rahman, OHTA Mayumi, LI Yunge,
NAKATANI Kazuya, HAYASHI Nobuyuki and FUJITA Shuji (273)

<Technical Report> (Japanese)

- Influences of Streamer Discharge Atmosphere on the Keeping Quality
and Microorganisms Control of Vegetables and Fruits
ABE Kazuhiro, OOSHIMO Kiyonori, EGUTI Satoshi and NISHIOKA Yoshihiro (283)

- Effects of High-pressure Treatment on the Germination of Kidney Bean Seeds
ABE Shin, SAITO Yuta, TAO Kei and TAKENAGA Fumio (289)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Grape (Part IV)
ONDA Takumi and KOMIYAMA Yoshihiro (293)

日本食品保蔵科学会誌

VOL. 39 NO. 6

会 長	高井 陸雄	副 会 長	太田 英明	小宮山美弘	早坂 薫
編集委員長	太田 英明				
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>

積算温度を指標としたコマツナの

遠赤外線乾燥における品質変化の評価 (311)

／岡本慎太郎・折笠貴寛・畑中咲子・菰田俊一
齊藤順一郎・富樫千之・村松良樹
小出章二・椎名武夫・田川彰男

ホスホトランスフェラーゼシステムを欠損した

*Lactobacillus plantarum*の代謝解析 (319)

／佐藤英一・梶川揚申・岡田早苗・辻 聡

<報 文> (英文)

β-ラクトグロブリンとグリアジンの分子間相互作用が製パン性に与える影響 (325)

／岡 大貴・菊池千尋・塩野弘二
野口智弘・高野克己

<研究ノート>

ニンジン個体あるいは組織が異なる切片の

微生物密度に対する電解水処理の効果 (331)

／阿部一博・阿知波信夫

シークワシャー (*Citrus depressa* Hayata) 搾汁残渣を原料とした

有用成分の酢抽出：ノビレチン，シネフリンに着目して (337)

／宮城一葉・新垣江梨子・照屋 亮
和田浩二・太田英明・広瀬直人

国産赤ワインにおけるフェノール系オフフレーバーの発生頻度 (343)

／恩田 匠・小松正和

<講 座>

身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで (22) ニンニク (347)

／山崎博子

<文献抄録> (355)

<本会記事> (356)

<会 告> (357)

Food Preservation Science

CONTENTS OF VOL. 39 NO. 6 (2013)

<Article> (Japanese)

- Evaluation of Quality Change in the Far-infrared Drying of Komatsuna Leaves
Using Cumulative Temperature as an Indicator
OKAMOTO Shintaro, ORIKASA Takahiro, HATANAKA Sakiko, KOMODA Toshikazu,
SAITO Junichiro, TOGASHI Chiyuki, MURAMATSU Yoshiki,
KOIDE Shoji, SHIINA Takeo and TAGAWA Akio (311)

- Metabolic Analysis of a Phosphotransferase System-deficient Strain
of *Lactobacillus plantarum* NCIMB 8826
SATO Eichi, KAJIKAWA Akinobu, OKADA Sanae and TSUJI Akira (319)

<Article> (English)

- Effect of the Molecular Interactions between
 β -lactoglobulin and Gliadin on the Baking Quality
OKA Daiki, KIKUCHI Chihiro, SHIONO Kouji,
NOGUCHI Tomohiro and TAKANO Katsumi (325)

<Research Note> (Japanese)

- Effects of Electrolyzed Acidic Water on the Microorganisms
on Sections and Different Tissue of Carrot
ABE Kazuhiro and ACHIWA Nobuo (331)

- Extraction of Nobiletin and Synephrine from the Waste Peels
of Shiikuwasha (*Citrus depressa* Hayata) by Using Vinegar
MIYAGI Kazuna, ARAKAKI Eriko, TERUYA Ryo,
WADA Koji, OHTA Hideaki and HIROSE Naoto (337)

- Frequency of Phenolic Off-flavors in Red Wines Produced in Japan
ONDA Takumi and KOMATSU Masakazu (343)

<Serialization Lecture> (Japanese)

- Garlic
YAMAZAKI Hiroko (347)