

# 日本食品保蔵科学会誌

VOL. 40 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> (英文)

- う蝕原性Streptococciのバイオフィルム形成に及ぼすナットウキナーゼの阻害効果 ..... (273)  
 /成澤直規・川崎幸正・中島圭右  
 阿部 申・鳥居恭好・竹永章生

## <研究ノート>

- 保蔵温度の異なる緑熟トマトの追熟における果皮色,  
 積算エチレン生成量および果実品質の変化 ..... (279)  
 /菅 理哉・小出章二・折笠貴寛  
 中村宣貴・椎名武夫

## <技術報告>

- 食品中のイネ科原材料判別のための科特異的プライマーの構築とその利用 ..... (285)  
 /入澤友啓・野口治子・辻井良政  
 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 (28) カボチャ ..... (291)  
 /杉山慶太

- HACCP教育講座 (8) 青果物/カット青果物の殺菌技術と品質 ..... (299)  
 /泉 秀実

- <文献抄録> ..... (305)

## Food Preservation Science

## CONTENTS OF VOL. 40 NO. 6 (2014)

## &lt;Article&gt; (English)

- Interference Effects of Proteolytic Nattokinase  
on Biofilm Formation of Cariogenic Streptococci  
NARISAWA Naoki, KAWASAKI Yukimasa, NAKASHIMA Keisuke,  
ABE Shin, TORII Yasuyoshi and TAKENAGA Fumio..... (273)

## &lt;Research Note&gt; (Japanese)

- Changes in Pericarp Color, Cumulative Ethylene Production, and Quality in Tomato  
during Postharvest Ripening at Different Storage Temperatures  
SUGA Masaya, KOIDE Shoji, ORIKASA Takahiro,  
NAKAMURA Nobutaka and SHIINA Takeo ..... (279)

## &lt;Technical Report&gt; (Japanese)

- Construction and Application of a Family-specific Primer for the Detection  
of Gramineous Raw Materials in Foods  
IRISAWA Tomohiro, NOGUCHI Haruko, TSUJII Yosimasa  
UCHINO Masataka and TAKANO Katsumi..... (285)

## &lt;Serialization Lecture&gt; (Japanese)

- Pumpkin  
SUGIYAMA Keita ..... (291)
- Bactericidal Technologies for Quality Fresh and Fresh-cut Produce  
IZUMI Hidemi ..... (299)