

日本食品科学工学会誌

会 長	田島 眞	副 会 長	西成 勝好	石井 茂孝
編集委員長	川嶋 浩二	副 委 員 長	名和 義彦	
編 集 委 員	青柳 康夫・泉 秀実・太田 英明・大谷 敏郎・小野 伴忠・香西みどり・加藤 陽治 亀岡 孝治・川本 伸一・木内 幹・木村 俊範・熊谷 仁・小堀真珠子・佐伯 宏樹 鮫島 隆・新本 洋士・鈴木 敏郎・永田 忠博・鍋谷 浩志・新國 佐幸・早川 文代 林 清・増田 哲也・松倉 潮・安井 明美・八巻 幸二・吉井 英文			

第56巻 第5号 (2009年5月)

目 次

報 文

- 酵母 *Candida tropicalis* pK233 培養液の抗酸化能
西原 浩, 緒方恭子, 谷 喜雄, 山田幸子, 平野博之, 小牧久時..... 255
- 寒天ゲルとゼラチンゲルの咽頭部通過時における移動速度に及ぼす摂取量および咀嚼回数の影響
井上悠季, 笹井美友紀, 志賀清悟, 森高初恵..... 261
- 日本の食料消費傾向と二酸化炭素排出量との関係.....四宮陽子, 宮脇長人..... 271
- ジャンボリーキのスルフィド生成に関わる成分の検索と同定
内田あゆみ, 荻原 淳, 熊谷日登美, 赤尾 真, 松藤 寛, 櫻井英敏, 関口一郎..... 280

技術論文

- ジャガイモの煮崩れに対する内在ポリガラクトンナーゼの影響
中村 優, 内野昌孝, 佐藤広顕, 高野克己..... 286
- 理化学測定法による市販精米の食味の推定.....横江未央, 川村周三..... 291
- 近赤外分光法によるジャガイモの主要成分および糊化粘度特性の非破壊測定
陳 介余, 張 函, 八木雄介..... 299

技術用語解説

- フード・マイレージ.....中田哲也..... 307

会告・記事N 57

第27回通常総会資料.....N 64

NIPPON SHOKUHIN KAGAKU KOGAKU KAISHI

(JOURNAL OF THE JAPANESE SOCIETY FOR FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY)

Contents of Vol. 56, No. 5 (2009)

Articles

- Antioxidative Ability in Culture of Yeast *Candida tropicalis* pK233
.....Hiroshi Nishihara, Kyoko Ogata, Yoshio Tani, Yukiko Yamada,
Hiroyuki Hirano and Hisatoki Komaki..... 255
- Effects of Gel Amount and Mastication on the Velocity of Agar and Gelatin Gels Passing through the
PharynxYuuki Inoue, Miyuki Sasai, Seigo Shiga and Hatsue Moritaka..... 261
- Relationship between Food Consumption Patterns and CO₂ Emission in Japan
.....Yoko Shimiya and Osato Miyawaki..... 271
- Mechanisms of Sulfide Components Expression and Structural Determination of Substrate Precursor
in Jumbo Leek (*Allium ampeloprasum* L.)
.....Ayumi Uchida, Jun Ogihara, Hitomi Kumagai, Makoto Akao, Hiroshi Matsufuji,
Hidetoshi Sakurai and Ichiro Sekiguchi..... 280

Technical Reports

- Effect of Intrinsic Polygalacturonase on Collapse of Potato Tuber
.....Yu Nakamura, Masataka Uchino, Hiroaki Sato and Katsumi Takano..... 286
- Mathematical Model for Predicting Eating Quality of Commercially Milled Rice from Physicochemical
Properties.....Mio Yokoe and Shuso Kawamura..... 291
- Nondestructive Determination of Major Components and Pasting Viscosity of Potato Tuber by Near
Infrared Spectroscopy.....Jie Yu Chen, Han Zhang and Yusuke Yagi..... 299

Technical Term

- Food MileageTetsuya Nakata..... 307