

# 香川県産業技術センター研究報告概要

## (食品・発酵食品関係)

平成10年度分

テーマ名	研究者名	
オリーブ新漬けの加工法に関する研究(第2報)	柴崎博行	<a href="#">詳細</a>
活性炭による醤油の脱色	吉岡直美・藤澤浩子・高橋尚美・木村功	<a href="#">詳細</a>
精密濾過膜処理した醤油の非濾過成分(第1報)	吉岡直美・平井恵子・高橋尚美・木村功	<a href="#">詳細</a>
飼料用醤油粕の製造原価	牧野義雄	<a href="#">詳細</a>
市販冷凍茹麺の品質調査	稲津忠雄・岡田ソランジ加代(平成10年度香川県海外技術研修員)・田村桂子	<a href="#">詳細</a>
高速液体クロマトグラフィー(HPLC)によるレブリン酸の測定	尾路一幸・吉岡直美・藤澤浩子・平井恵子	<a href="#">詳細</a>
Aspergillus sojae が生産する2種類のエンド1,4-β-Dキシラナーゼの各種キシロオリゴ糖に対する作用機作	木村功・田島茂行(香川大学農学部)	<a href="#">詳細</a>
ニンジン乾燥粉末の退色過程のモデル化	稲津忠雄・牧野義雄	<a href="#">詳細</a>
中間プラントによる乾燥脱塩醤油粕の製造	牧野義雄・谷川善弘・竹上伊津子・白川武志	<a href="#">詳細</a>
一般的なハーブのヒトの血小板に対する凝集阻害効果	岡崎賢志・中山重徳(四国計測工業(株))・川添和義(徳島大学薬学部)・高石喜久(徳島大学薬学部)	<a href="#">詳細</a>
地域食品の試買検査	田村桂子・大西茂彦・香川典子・白川武志	<a href="#">詳細</a>
市販漬物の試買検査	大西茂彦・岡田ソランジ加代(平成10年度香川県海外技術研修員)	<a href="#">詳細</a>
市販加工醤油の分析	末澤保彦・岡田ソランジ加代(平成10年度香川県海外技術研修員)	<a href="#">詳細</a>
Corynebacterium sp. ALY-1 株由来のポリグルロン酸リアーゼのグルロン酸オリゴマーに対する作用	松原保仁・岩崎賢一・村松毅(長崎大学水産学部)	<a href="#">詳細</a>
漬物製造の新技术	三好英晃	<a href="#">詳細</a>

