

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11年度分

テーマ名	研究者名	
タカチアスターゼ及び生醤油処理によるタコ佃煮の製造	岡崎賢志	詳細
醤油加工品中の核酸系調味料の分解	尾路一幸・藤澤浩子	詳細
品種別オリーブオイルの品質の比較	柴崎博行	詳細
オリーブオイルの保存条件が過酸化物質の挙動に及ぼす影響	柴崎博行	詳細
青果物包装設計の新しいモデルと適用例	牧野義雄	詳細
醤油粕脱塩液で培養した酵母添加による醤油醸造	牧野義雄・竹上伊津子・松下重善・松尾祐一郎・徳田昭光・白川武志	詳細
園芸食品の調整気相包装用呼吸モデルの開発	牧野義雄	詳細
Aspergillus sojae が生産するβ-キシロシダーゼ活性を有するβ-グルコシダーゼの精製と諸性質の検討	木村功・吉岡直美・田島茂行(香川大学農学部)	詳細
Aspergillus sojae が生産するβ-グルコシダーゼのキシロオリゴ糖に対するサブサイト親和力	木村功・田島茂行(香川大学農学部)	詳細
温度の関数としての生麺(うどん)の有効水分拡散係数	稲津忠雄・岩崎賢一	詳細
麦味噌の醸造における酵母添加効果(第3報)	末澤保彦・井上昌子・佐々原浩幸・香川典子・久保将人((株)イツツみそ)	詳細
Candida Famata R28 を用いたD-タリトールの大量生産	佐々原浩幸・合田奈苗・井上昌子・香川典子	詳細
希少糖質の腸内細菌への影響	佐々原浩幸・井上昌子・合田奈苗・香川典子	詳細
冷凍・解凍後の農産物細胞組織軟化の定量的評価	大西茂彦・宮脇長人(東京大学大学院)	詳細
県産新果実の需要の創出に関する研究	藤井裕士・香川典子	詳細
県産小麦チクゴイズミの製麺適性評価	松原保仁・田村桂子・香川典子	詳細
通電加熱による殺菌	田村桂子・白川武志	詳細
市販白味噌の分析	末澤保彦・井上昌子・香川典子・合田奈苗	詳細
地域食品の試買検査	田村桂子・香川典子・白川武志	詳細
減塩梅干し(食塩3%)の加工法	三好英晃	詳細
脱アルカリコンニャクの製法と利用について	三好英晃	詳細
Corynebacterium属ALY-1株由来のポリグルコン酸リアーゼ遺伝子(aly PG)のクローニングおよびシークエンス解析	松原保仁・川田涼子(長崎大学水産学部)・岩崎賢一・木村義雄(香川大学農学部)・小田達也(長崎大学水産学部)・村松毅(長崎大学水産学部)	詳細

