

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12年度分

テーマ名	研究者名	
麦味噌の醸造における酵母添加効果 (第4報)	末澤保彦, 井上昌子, 香川典子, 久保将人 ((株)イツツみそ)	詳細
泡沫浮上分離法によるうどん煮汁の廃水処理試験	松原保仁, 末澤保彦, 林大三郎 (テック工業(有)), 加藤俊作 ((財)かがわ産業支援財団)	詳細
酵母の還元反応を用いた新規希少糖類の生産	佐々原浩幸, 合田奈苗, 井上昌子, 何森健 (香川大学農学部)	詳細
農産物の凍結障害による力学物性及び電気物性の変化	大西茂彦, 宮脇長人 (東京大学大学院)	詳細
コンニャクの調味と保存	三好英晃	詳細
オカラの再利用	田村桂子, 白川武志	詳細
県産新果実の需要の創出に関する研究	藤井裕士	詳細
県産小麦さめきの夢2000の製麺適性評価	松原保仁, 稲津忠雄, 田村桂子, 香川典子	詳細
細菌Corynebacterium属ALY-1株の産生するポリグルロン酸リアーゼのクローニングおよび大腸菌による発現	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
活性酸素消去能を高める佃煮用原材料の検討	牧野義雄, 岡崎賢志	詳細
醤油粕飼料化に係わる事業損益見積	牧野義雄	詳細
醤油麹菌Aspergillus sojaeの生産するアラビノフラノシダーゼのクローニング及び発現	木村功, 吉岡直美, 木村義雄 (香川大学農学部), 田島茂行 (香川大学農学部)	詳細
市販アミノ酸液と糖の加熱反応液の褐変度及び活性酸素消去能	岡崎賢志, 牧野義雄	詳細
Regular regime理論を用いた麺の水分拡散係数の算出	稲津忠雄, 岩崎賢一	詳細
品種別オリーブオイルの品質の比較 (第2報)	柴崎博行, 平井恵子	詳細
後熟酵母を用いた醤油の試験醸造	尾路一幸	詳細

