

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13年度分

テーマ名	研究者名	
食品系廃棄物の有効利用に関する研究	木村功, 佐々原浩幸	詳細
大豆及びその加工品の遺伝子組換えの検定	木村功, 末澤保彦, 井上昌子, 合田奈苗, 吉岡直美	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
香粧ワインの醸造試験	白川武志, 田村桂子, 上枝加代子, 香川典子	詳細
オカラ醤油の仕込み	白川武志, 田村桂子, 上枝加代子, 香川典子	詳細
県産小麦さめきの夢2000の製麺適性評価 (第2報)	松原保仁, 稲津忠雄, 田村桂子, 上枝加代子, 香川典子	詳細
赤色酵母Candida versatilis JCM5958の生産する赤色素の抽出条件の検討	末澤保彦, 井上昌子, 合田奈苗, 前田秋一 (神奈川県産業技術総合研究所)	詳細
市販白味噌の分析 (第2報)	末澤保彦, 井上昌子, 合田奈苗	詳細
焼酎発酵液から減塩麹分解法で生産した減塩醤油様調味料の抗菌活性	末澤保彦, 井上昌子, 合田奈苗, 横山定治 (宝酒造(株) 酒類・食品研究所)	詳細
泡沫浮上分離法による水産食品加工廃水処理試験	大西茂彦, 白川武志, 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
冷凍, 加熱, 化学物質処理に伴う植物細胞組織の損傷と力学的変化	大西茂彦, 藤井智幸 (東京大学大学院), 宮脇長人 (東京大学大学院)	詳細
氷温貯蔵を利用したナス浅漬の長期保存試験	上枝加代子, 大西茂彦	詳細
農産物のオゾンガスによる鮮度保持試験	大西茂彦, 高橋征男 ((株)タダノ技術研究所), 高谷芳明 ((株)タダノ技術研究所), 田村桂子, 井上昌子, 上枝加代子, 香川典子, 合田奈苗	詳細
食品系廃棄物の有効利用に関する研究	佐々原浩幸, 吉岡直美, 八木利枝, 藤澤浩子, 高橋尚美, 木村功	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, 何森健 (香川大学農学部)	詳細
活性酸素消去能を高める佃煮調味料の配合に関する検討	岡崎賢志, 牧野義雄	詳細
Apurinic/aprimidinicサイトのバイオチン化反応を利用したヒドロキシラジカルによるDNA損傷に対する食品の抑制効果の評価	牧野義雄, 藤澤浩子, 岡崎賢志, 平田孝 (京都大学大学院)	詳細
糖とアミノ酸の加熱反応で生成するメラノイジンとその前駆物質濃度の経時変化	牧野義雄, 岡崎賢志	詳細
オリーブオイルの品質に対する収穫時期の影響	柴崎博行, 吉岡直美, 八木利枝, 高橋尚美	詳細
オリーブの機能性に関する研究 (第一報)	柴崎博行, 藤澤浩子	詳細
麺の水分脱着等温線	稲津忠雄, 岩崎賢一, 古田武 (鳥取大学工学部)	詳細

