

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14年度分

テーマ名	研究者名	
赤色色素生産酵母などの耐塩性酵母を用いた味噌の試験醸造	末澤保彦, 木村功, 井上昌子, 合田奈苗, 久保将人 ((株)イツツみそ)	詳細
赤色色素生産酵母を用いた醤油の試験醸造	末澤保彦, 木村功, 井上昌子, 合田奈苗, 木村文昭 (香川県醤油醸造協同組合), 榊原優 (香川県醤油醸造協同組合), 田中雅章 (鎌田醤油(株)), 井上賢治 (鎌田醤油(株))	詳細
食品系廃棄物の有効利用に関する研究 (第2報)	木村功, 佐々原浩幸	詳細
規格外シイタケ子実体の酵素分解性	木村功, 井上昌子, 上枝加代子, 香川典子, 合田奈苗, 佐々原浩幸	詳細
生ハムの製造技術の開発	白川武志, 田村桂子, 上枝加代子, 香川典子, 川口政司 (畜産試験場), 田淵賢治 (畜産試験場), 砂原千寿子 (環境保健研究センター)	詳細
市販茶飲料の分析	白川武志, 田村桂子, 上枝加代子, 香川典子	詳細
氷温貯蔵を利用したナス浅漬の長期保存試験 (第2報)	守屋公一, 上枝加代子	詳細
茶葉粉末の製造法と利用法の検討	松原保仁, 白川武志, 守屋公一, 田村桂子, 上枝加代子, 香川典子	詳細
県産小麦の品種判別法の開発	松原保仁, 多田伸司 (農業試験場), 本田雄一 (農業試験場)	詳細
醤油醸造中のD-arabitolの推移	佐々原浩幸, 何森健 (香川大学農学部)	詳細
烏骨鶏を利用した醤油様調味料の開発	大西茂彦	詳細
オリーブ葉及び茶葉を原料とした発酵茶製造方法の検討 (第1報)	稲津忠雄, 藤澤浩子	詳細
麺の乾燥速度に及ぼす温度と相対湿度の影響	稲津忠雄, 岩崎賢一, 古田武 (鳥取大学工学部)	詳細
オリーブの機能性に関する研究 (第2報)	柴崎博行	詳細
メイラード反応を利用したタラ佃煮のホルムアルデヒドの除去に関する検討 (第1報)	岡崎賢志, 平田孝 (京都大学農学部)	詳細
金属元素測定のための試料溶液調製法の比較	藤井裕士	詳細

