

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19年度分

テーマ名	研究者名	
玄米粉の水産練り製品への利用 (第2報)	藤井裕士	詳細
食品に含まれる希少糖D-プシコースの定量法の開発 (第2報) -L-ラムノースイソメラーゼを用いたプシコースのD,L判定法の確立-	大島久華, 木村 功, 井上昌子, 香川典子, 何森 健 (香川大学希少糖研究センター)	詳細
市販業務用小麦粉の理化学的性質と製麺適正に関する研究	稲津忠雄 ((財)かがわ産業支援財団), 藤川 護, 松原保仁	詳細
微生物酵素を用いたオリゴ希少糖の合成 -Cyclomaltoextrin Glucanotransferase によるGlucosylpsicoseの合成と構造解析-	大島久華, 木村 功, 香川典子, 森本兼司 (香川大学希少糖研究センター), 何森 健 (香川大学希少糖研究センター)	詳細
D-プシコースを含むオリゴ希少糖の微生物酵素活性への影響 (第1報) -キシロシルプシコースの α -グルコシダーゼへの作用-	木村 功, 大島久華, 大喜多美奈	詳細
大豆成分を活用した機能性強化味噌及び素材の開発 (第2報) -香川県産黒大豆を用いた味噌の醸造-	木村 功, 大喜多美奈, 井上昌子, 岡崎賢志, 岩崎賢一	詳細
発酵食品のD-chiro-Inositolの測定	佐々原浩幸, 木村 功, 藤澤浩子, 吉岡直美	詳細
赤色色素産生耐塩性酵母Candida versatilis JCM 5958の産生する新規の赤色色素及び菌体の機能性と安全性	末澤保彦	詳細
市販麺類の微生物調査	末澤保彦・高橋尚美	詳細
オリーブオイルの肌の物理性に対する効果 -老人性乾燥肌に対する有効性の検証-	柴崎博行, 八木ひろみ (老健うちのみ), 中久美子 (老健うちのみ)	詳細
オリーブ加工品中の副原料に由来する硫黄化合物含量の測定	藤川 護, 藤澤浩子, 八木利枝	詳細
新規変敗菌に対する衛生管理法の開発	田村 章, 末澤保彦	詳細
醤油の香りを抑え食品加工用に特化した調味料の開発 (第二報)	岡崎賢志, 吉岡直美, 高橋尚美, 藤澤浩子, 八木利枝	詳細

