

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20年度分

テーマ名	研究者名	
大豆成分を活用した機能性強化味噌及び素材の開発 (第3報) -原料処理工程におけるアントシアニンの消失とその対策-	佐々原浩幸, 岡崎賢志, 木村 功, 香川典子	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4報) -香川県産及び九州産黒大豆を用いた味噌の醸造-	佐々原浩幸, 岡崎賢志, 香川典子, 上枝加代子, 久保和子, 井上昌子	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5報) -アントシアニンの醸造工程中での分解の挙動-	佐々原浩幸, 岡崎賢志, 香川典子	詳細
天然糖質の化粧品・機能性食品素材としての有用性 -海藻アカモク及び霊芝(レイシ)の機能性評価-	大島久華, 森 律子〔(株)シャローネ〕, 喜多悠子〔(株)シャローネ〕, 鶴澤志帆〔(株)シャローネ〕	詳細
県産金時ニンジン中のカロテノイド色素の分析	松原保仁, 久保和子, 松浦邦治〔西讃農業改良普及センター〕, 糸川桂市〔西讃農業改良普及センター〕	詳細
水産練り製品の副原料の検討	藤井裕士	詳細
醤油麹の品質向上に関する試験 (第1報) -プロテアーゼ活性について-	木村 功, 柴田守隆〔(株)島醸〕, 吉岡直美	詳細
生揚醤油の色調管理に関する試験	岡崎賢志, 吉岡直美	詳細
オリゴ糖の機能を生かした商品開発の支援研究 (第1報) -オリゴ糖の重合度分析と分取-	木村 功	詳細
平成20年度市販麺類の微生物調査	末澤保彦, 高橋尚美	詳細
佃煮及び減塩醤油の耐塩性乳酸菌による変敗	末澤保彦	詳細
加工食品製造におけるATP法による迅速微生物測定法の評価	田村 章	詳細
オリーブの肌機能性に関する検討	柴崎博行, 藤澤浩子, 八木利枝	詳細
オリーブ脱渋液の処理法に関する研究 (第一報)	藤川 護, 柴崎博行, 藤澤浩子, 八木利枝	詳細

