

# 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21年度分

テーマ名	研究者名	
野菜等の加工品を対象とした抗酸化性の評価	松原保仁, 大西茂彦, 久保和子, 浅井貴子, 井上昌子, 上枝加代子, 大西一洋 ( (株) フードリサーチ)	<a href="#">詳細</a>
食品製造過程における希少糖プシコースの生成	大島久華, 木村 功 (香川県産業技術センター発酵食品研究所), 何森健 (香川大学希少糖研究センター)	<a href="#">詳細</a>
国内外産そらまめの抗酸化性	大西茂彦	<a href="#">詳細</a>
そら豆を用いた味噌の試験醸造	佐々原浩幸, 大西茂彦, 香川典子, 上枝加代子, 久保和子, 井上昌子, 高橋淳 ( (株) 高橋商店)	<a href="#">詳細</a>
醤油乳酸菌の配布について (第1報)	木村 功, 三宅史恵 (安田食品工業 (株)), 岡崎賢志, 佐々原浩幸 (香川県産業技術センター)	<a href="#">詳細</a>
醤油麹の品質向上に関する試験 (第2報)	木村 功, 柴田守隆 ( (株) 島醸), 吉岡直美	<a href="#">詳細</a>
生揚醤油の色調管理に関する試験	岡崎賢志, 吉岡直美	<a href="#">詳細</a>
オリーブ産業副生物の機能性に関する検討	柴崎博行, 藤川護, 藤澤浩子, 八木利枝	<a href="#">詳細</a>
オリーブ脱渋液の処理法に関する研究 (第2報)	藤川護, 藤澤浩子, 八木利枝, 柴崎博行	<a href="#">詳細</a>
余剰汚泥の発生を抑制した減量化の検討 (第1報)	田村章, 高橋尚美	<a href="#">詳細</a>

