

# 香川県産業技術センター研究報告概要

## (食品・発酵食品関連)

平成23年度分

テーマ名	研究者名	
Ge半導体検出器による放射性物質測定	稲津忠雄, 角田明孝, 大西茂彦, 松原保仁	<a href="#">詳細</a>
希少糖D-ブシコースの食品事業化への支援研究	大島久華, 早川 茂(香川大学農学部)	<a href="#">詳細</a>
挽き方の異なる小麦粉および加工食品の抗酸化力と総ポリフェノールの関係	松原保仁, 大西茂彦, 松岡博美, 久保和子, 井上昌子, 上枝加代子, 吉原良一(吉原食糧㈱)	<a href="#">詳細</a>
香川県産富有柿種子に含まれる抗酸化性物質	大西茂彦, 松岡博美, 井上昌子, 浅井貴子, 江郷和子(香川県立保健医療大学大学院), 天川雅夫(香川県立保健医療大学大学院)	<a href="#">詳細</a>
キャピラリー電気泳動を用いた27種類の濃口醤油のクラスター分析	大西茂彦, 松岡博美, 浅井貴子, 稲津忠雄	<a href="#">詳細</a>
27種類の濃口醤油のピログルタミン酸と他の成分の回帰分析	大西茂彦, 松岡博美, 浅井貴子, 稲津忠雄	<a href="#">詳細</a>
しょうゆ麹のフェルラ酸遊離酵素について	木村 功, 柴田守隆(㈱島醸), 八木利枝	<a href="#">詳細</a>
黒大豆煮豆液の有効利用技術開発	木村 功, 岡崎賢志, 佐伯鎮啓(マルキン食品㈱), 佐藤正美(マルキン食品㈱), 吉岡直美, 大谷尚美, 藤澤浩子, 八木利枝	<a href="#">詳細</a>
黒大豆煮汁の有効利用	岡崎賢志, 八木利枝, 大西茂彦(香川県産業技術センター食品研究所)	<a href="#">詳細</a>
食品中に含まれるアデノシンの分析	岡崎賢志, 八木利枝	<a href="#">詳細</a>
余剰汚泥の発生を抑制した減量化の検討(第3報)	田村 章, 吉岡直美	<a href="#">詳細</a>
加工食品中の微生物検出法と同定に関する検討	尾路一幸, 末澤保彦	<a href="#">詳細</a>
採油用オリーブ果実の保存に関する検討	柴崎博行, 藤川 護, 松本由利子(香川県農業試験場小豆オリーブ研究所), 藤澤浩子, 大谷尚美	<a href="#">詳細</a>
スイーツプリング用途拡大に向けた取り組み(2)	藤川 護, 柴崎博行, 藤澤浩子, 大谷尚美	<a href="#">詳細</a>

