

# 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25年度分

テーマ名	研究者名	
<桶醤油ブランド化支援プロジェクト①> 小豆島桶醤油の香気生成に関する研究（第2報） -木桶醤油諸味中における揮発性フェノールの生成について-	木村 功, 岡崎賢志, 大谷尚美	<a href="#">詳細</a>
<桶醤油ブランド化支援プロジェクト②> 小豆島桶醤油の香気成分分析（第2報） -ヘッドスペースガスクロマトグラフによる醤油の香気成分分析-	木村 功, 岡崎賢志, 大谷尚美	<a href="#">詳細</a>
微生物汚染のリアルタイムPCR法による迅速判別法の確立	田村 章, 香川典子, 上枝加代子, 稲津忠雄	<a href="#">詳細</a>
トランス脂肪酸測定に関する検討（第2報）	稲津忠雄, 香川典子, 上枝加代子, 井上昌子, 大西茂彦	<a href="#">詳細</a>
メタボローム解析によるそら豆醤油の成分的特徴の解明	大西茂彦, 松岡博美, 井上昌子, 浅井貴子	<a href="#">詳細</a>
県産米「おいでまい」米粉の新用途開発 -天ぷら粉としての利用-	藤川 護, 香川 典子, 上枝加代子	<a href="#">詳細</a>
健康機能性評価による県産農産物ブランド化高付加価値加工食品開発支援（第3報） -県産なばなの健康機能性評価-	松岡博美, 大西茂彦, 久保和子, 浅井貴子, 牛田 均〔香川県農業試験場〕	<a href="#">詳細</a>
醤油酵母の大量培養に関する検討（第二報）	岡崎賢志, 大谷尚美	<a href="#">詳細</a>
手延べ素麺における各産地の比較	尾路一幸	<a href="#">詳細</a>
食品加工中における希少糖D-プシコースの安定性	大島久華, 尾崎由香, 北窪友佳〔香川大学農学部〕, 早川 茂〔香川大学農学部〕	<a href="#">詳細</a>
昆布佃煮の物性に及ぼす製造工程の検討	大島久華	<a href="#">詳細</a>
県産オリーブオイルの品質評価	柴崎博行, 松原保仁, 吉岡直美, 八木利枝	<a href="#">詳細</a>
乾燥オリーブ葉粉末の保存性に関する検討	柴崎博行, 吉岡直美, 藤井浩子, 八木利枝, 大谷尚美	<a href="#">詳細</a>
乾燥オリーブ葉を活用した煮干しの高品質化（第1報） ~ヘッドスペースを接続したにおい嗅ぎGC-MS分析による煮干の臭気成分比較~	松原保仁, 柴崎博行	<a href="#">詳細</a>

