

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26年度分

テーマ名	研究者名	
<希少糖研究開発支援プロジェクト①> キャピラリー電気泳動法による食品中の糖分析 方法の検討	稲津忠雄, 竹内ちひろ, 大西茂彦	詳細
<希少糖研究開発支援プロジェクト②> 希少糖等を用いた桂皮酸エステル化合物の合成 (第1報) - 麹菌由来酵素によるフェルラ酸糖エステル 類の合成 -	木村 功, 大島久華, 稲津忠雄, 竹内ちひろ	詳細
<桶醤油ブランド化支援プロジェクト①> 香気成分生成能優良耐塩性酵母のスクリーニン グ及び長期保存試験	岡崎賢志・吉岡直美	詳細
<桶醤油ブランド化支援プロジェクト②> PCR-DGGE解析法による耐塩性酵母 Zygosaccharomyces rouxii complex の種内 分類法の開発	末澤保彦, 岡崎賢治, 木村 功	詳細
<桶醤油ブランド化支援プロジェクト③> 木桶諸味からの優良乳酸菌の分離と長期保存試 験	木村 功, 岡崎賢志, 吉岡直美	詳細
メタボローム解析技術を活用したニンニク乾燥 法の評価	藤川 護, 香川 典子, 上枝 加代子, 大西 茂彦	詳細
クルマエビ飼育用餌へのオリーブ搾油滓添加効 果	大西茂彦, 松岡博美, 浅井貴子	詳細
冷凍食品の品質管理に関する研究 - 野菜のブランチングによる成分の差異 -	田村 章, 香川典子, 上枝加代子, 大西茂彦	詳細
健康機能性評価による県産ブランド化高付加価 値加工食品開発支援 (第4報) - 県産アスパラガス の健康機能性評価 -	松岡博美, 大西茂彦, 久保和子, 浅井貴子, 池 内隆夫〔香川県農業試験場〕	詳細
健康機能性評価による県産ブランド化高付加価 値加工食品開発支援 (第5報) - 県産まんぱの健康 機能性評価 -	松岡博美, 大西茂彦, 久保和子, 浅井貴子, 池 内隆夫〔香川県農業試験場〕, 牛田 均〔香川 県農業試験場〕	詳細
健康機能性評価による県産ブランド化高付加価 値加工食品開発支援 (第6報) - 県産金時にんじん の健康機能性評価 -	松岡博美, 久保和子, 浅井貴子, 池内隆夫〔香 川県農業試験場〕, 牛田 均〔香川県農業試験 場〕	詳細
乾麺に発生する酸化臭の抑制に関する検討 (第 1報) - 酸化臭の評価方法について -	尾路一幸	詳細
味覚センサーを用いた佃煮の味評価	大島久華, 大谷尚美	詳細
オリーブ葉の食品加工における成分及び抗酸化 性の変化 - 焙焼処理の検討 -	柴崎博行, 藤井浩子, 八木利枝, 松原保仁	詳細
乾燥オリーブ葉を活用した煮干しの高品質化 (第2報) - におい嗅ぎGC-MS分析による煮干しの臭気成分比較、だし の味覚評価 -	松原保仁, 柴崎博行	詳細

