

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27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> コロナ荷電化粒子検出器を用いたD-ブシコース 分析方法の検討	稲津忠雄, 竹内ちひろ	詳細
冷凍食品製造工程における加工技術の改善 -低カロリーフライの製造工程の確立-	田村 章, 香川典子, 上枝加代子, 浅井貴子, 久保和子	詳細
県産農産物未利用部位に含まれる機能性成分の 定性分析	藤川 護, 佐藤彰彦, 香川典子, 上枝加代子	詳細
県産農産物未利用部位に含まれる成分の機能性 評価	佐藤彰彦, 藤川 護	詳細
味覚センサーによる濃口醤油の品質評価	岡崎賢志, 大谷尚美	詳細
メタボローム解析による「花醤」の成分的特徴 の解明	大西茂彦, 浅井貴子	詳細
素麺生地 of 熟成条件の検討 -早朝作業の軽減化について-	尾路一幸	詳細
味覚センサーを用いた佃煮調味液のpHと旨味評 価	松岡博美	詳細
乾燥オリーブ葉を活用した煮干しの高品質化 (第3報) -におい嗅ぎGC-MS分析による煮干の臭気成分比較, 苦味 の評価-	松原保仁, 柴崎博行	詳細
オリーブ葉のポリフェノール回収のための水抽 出条件の検討	柴崎博行, 藤井浩子, 大谷尚美, 吉岡尚美	詳細

