

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28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-アロース分析 方法の検討	稲津忠雄, 藤井玲子, 竹内ちひろ	詳細
冷凍食品のレンジ加熱用フライの食感評価	田村 章, 上枝加代子, 浅井貴子, 久保和子, 松原 梓	詳細
果色による冷凍桑果実中のアントシアニン含量 の管理について	藤川 護, 佐藤彰彦, 久保和子, 上枝加代子	詳細
発光細胞機能性評価技術の県産農産物への応用 に向けて -オリーブオイル成分の抗炎症評価-	佐藤彰彦, 藤川 護	詳細
香川県産オリーブからの醸造用酵母の探索	大西茂彦	詳細
製麺時に発生するフシの乾燥速度向上について -マイクロ波照射の併用について-	尾路一幸	詳細
じゃこ佃煮の食感改善に関する検討	松岡博美	詳細
県産オリーブオイルの品種間比較	柴崎博行, 藤井浩子, 大谷尚美, 吉岡尚美, 松 原保仁, 田中利幸〔香川県農業試験場小豆オリ ーブ研究所〕	詳細
乾燥オリーブ葉を活用した煮干しの高品質化 (第4報) -オリーブイリコの製造量と煮熟液中のポリフェノール成 分濃度の関係-	松原保仁, 柴崎博行	詳細

