

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29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> 希少糖等を用いた桂皮酸エステル化合物の合成 (第2報) -フェルラ酸糖エステル合成酵素の精製と諸性質の検討-	木村 功, 稲津忠雄, 佐藤彰彦, 三好美玖, 藤井玲子, 井上昌子, 久保和子	詳細
<希少糖研究開発支援プロジェクト②> 食品に含まれる希少糖類の分析 -コロナ荷電粒子検出器を用いた希少糖類分析方法の検討-	三好美玖, 藤井玲子, 木村 功	詳細
<希少糖研究開発支援プロジェクト③> 希少糖の醸造微生物への影響 (第1報) -麹菌の酵素生産性について-	藤井玲子, 木村 功	詳細
冷凍食品のおいしさ改善	田村 章, 松岡博美, 井上昌子, 浅井貴子, 松原 梓	詳細
発光動物細胞を用いた地域資源食品の機能性評価	藤川 護, 佐藤彰彦, 浅井貴子, 松原 梓	詳細
発光細胞を用いたオリーブオイル成分の機能性評価 -抗炎症及び抗肥満活性-	佐藤彰彦, 藤川 護, 浅井 貴子, 松原 梓	詳細
小豆島産こいくち醤油の香り成分の特徴 (第一報)	大西茂彦, 松原保仁, 樺島文恵〔LECOジャパン(同)〕	詳細
手延べめんの貯蔵中の品質変化	稲津忠雄, 久保和子, 藤井浩子	詳細
オリーブ葉の乾燥条件の検討	柴崎博行	詳細
乾燥オリーブ葉を活用した煮干しの高品質化 (第5報) -オリーブイリコだしの呈味成分と魚臭成分について-	松原保仁, 大西茂彦, 柴崎博行	詳細
新漬けオリーブの硬度保持に関する検討	松岡博美, 柴崎博行	詳細

