

香川県産業技術センター研究報告概要

(食品・発酵食品関係)

平成2年度分

テーマ名	研究者名	
醤油の褐変化に及ぼす麹菌酵素系について	木村功, 佐々原浩幸	詳細
ヒトエグサの抗酸化性	森口貴代	詳細
グルコースオキシダーゼによる醤油色素の分解	木村功	詳細
タウリン添加醤油の熱安定性及び呈味性	森口貴代	詳細
サヌキ白味噌の新製造法 (第1報)	小倉元成, 池田知子, 田村桂子	詳細
固定化酵母による醤油製造のためのエタノール迅速発酵	岩崎賢一, 中嶋光敏 (農林水産省食品総合研究所), 佐々原浩幸, 渡辺敦夫 (農林水産省食品総合研究所)	詳細
醤油乳酸菌による有機酸の生成	佐々原浩幸	詳細
揚げ蒲鉾の粘性変敗	白川武志	詳細
耐塩性酵母 <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> の同種間融合株の安定性試験	末澤保彦	詳細
石豆の成分及び構造	白川武志	詳細
高速液体クロマトグラフィー (HPLC) による佃煮、醤油中の保存料の分析	松原保仁	詳細
市販海苔、昆布佃煮の分析調査	松原保仁	詳細
地域食品の試買検査	白川武志・田村桂子	詳細

