

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3年度分

テーマ名	研究者名	
醤油粕の脱塩技術の開発	山下正夫, 塩田収, 松原保仁, 谷川善弘, 岡本順子	詳細
光照射による大豆(Glycine max(L.)Merr.)モヤシ抗酸化性物質の生産性誘導	森口貴代	詳細
色素結合キシランを用いたキシラナーゼの簡便測定法	木村功	詳細
精密濾過膜リアクターを用いた醤油醸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	詳細
味噌醸造への乳製品の利用	小倉元成	詳細
麹菌ヘミセルラーゼの部分精製と性質の検討	木村功	詳細
レタスの変敗	牧野義雄・白川武志	詳細
脱塩醤油粕等を用いた食用茸の栽培	佐々原浩幸	詳細
逆浸透膜によるアサリ煮汁の濃縮化	松原保仁	詳細
醤油酵母 Zygosaccharomyces rouxii SR-2 におけるアミノ酸アナログ耐性を利用した高級アルコール高生産株の育種(第1報)	末澤保彦・池田知子	詳細
納豆菌植え継ぎによる粘性物生産への影響	田村桂子・白川武志	詳細
超高圧試験装置による殺菌処理	白川武志	詳細
食用茸の栄養生長に及ぼす各種因子の影響	佐々原浩幸	詳細
地域食品の試買検査	田村桂子・白川武志	詳細

