

# 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4年度分

テーマ名	研究者名	
醤油色素の分画と性質の検討	木村功, 佐々原浩幸	<a href="#">詳細</a>
天然物製剤によるカットレタスの殺菌	牧野義雄	<a href="#">詳細</a>
醤油乳酸菌固定化用多孔性アルミナビーズの醤油製造における繰り返し回分発酵への適用	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	<a href="#">詳細</a>
醤油の褐変化に影響を及ぼす麹菌酵素系について	木村功, 佐々原浩幸	<a href="#">詳細</a>
佃煮調味加工条件下でのヒトエグサ酢酸エチル可溶部の抗酸化活性の維持	森口貴代	<a href="#">詳細</a>
手延べ素麺への複合回数の影響	柴崎博行	<a href="#">詳細</a>
微生物による醤油色素の吸着・除去	佐々原浩幸・木村功	<a href="#">詳細</a>
醤油乳酸菌 <i>Pediococcus halophilus</i> の淡色化能	佐々原浩幸・木村功	<a href="#">詳細</a>
超高压処理による白味噌への影響	白川武志・田村桂子・末澤保彦・香川典子	<a href="#">詳細</a>
大豆煮汁廃液中のオリゴ糖のRO濃縮	松原保仁・岡崎賢志	<a href="#">詳細</a>
自動ピペットを使用した醤油の全窒素及び塩分の測定	末澤保彦・田村桂子	<a href="#">詳細</a>
地域食品の試買検査	田村桂子・白川武志・香川典子	<a href="#">詳細</a>
蒸気加熱を利用した浅漬の製造	三好英晃	<a href="#">詳細</a>

