

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5年度分

テーマ名	研究者名	
大豆煮汁からのサポニンの分離	木村功	詳細
大豆煮汁から得られたタンパク質の酵素分解物の調製	柴崎博行	詳細
酵母によるソルビン酸の減少	柴崎博行	詳細
茹で麺へのデンプン添加量の影響	稲津忠雄, 多田正敏	詳細
生麺の結着に及ぼす水分含量と打粉の種類及び保存温度域の影響	稲津忠雄, 多田正敏	詳細
保存料無添加醤油中に存在する安息香酸	岡崎賢志	詳細
市販ぼん酢醤油の成分分析	尾路一幸, 川元順子	詳細
香川の味噌	小倉元成	詳細
固定化乳酸菌を用いた醤油生産のための迅速連続乳酸発酵	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
大豆煮汁廃液中のオリゴ糖の逆浸透濃縮 (第2報)	松原保仁・岡崎賢志	詳細
タイ米のサヌキ白味噌への利用 (第1報)	白川武志・小倉元成・田村桂子・香川典子・池田知子	詳細
コロイドミルによる白味噌の摺り試験	白川武志・小倉元成・田村桂子・岩崎賢一・池田知子・香川典子	詳細
耐塩性乳酸菌による減塩醤油の変敗 (第1報)	末澤保彦・尾路一幸・大谷小百合	詳細
微生物変換による脱塩醤油粕の利用	佐々原浩幸	詳細
油揚げの黴様斑点の発生	白川武志・田村桂子	詳細
地域食品の試買検査	田村桂子・白川武志・香川典子	詳細

