

# 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6年度分

テーマ名	研究者名	
麦味噌の醸造(1)	井上昌子, 佐々原浩幸, 岩崎賢一, 久保将人 (株)イツツみそ	<a href="#">詳細</a>
麦味噌の醸造(2)	井上昌子, 佐々原浩幸, 岩崎賢一, 久保将人 (株)イツツみそ	<a href="#">詳細</a>
醤油火入れオリの酵素分解	木村功, 尾路一幸, 竹上伊津子	<a href="#">詳細</a>
大豆煮汁を用いた醤油酵母 Zygosaccharomyces rouxii の培養	柴崎博行	<a href="#">詳細</a>
摘果みかんのゼリーへの利用	稲津忠雄, 牧野義雄	<a href="#">詳細</a>
素麺用小麦粉の適性試験	多田正敏, 稲津忠雄	<a href="#">詳細</a>
ハーブに含まれる血小板凝集抑制物質	岡崎賢志	<a href="#">詳細</a>
ガスクロマトグラフィーによる青果物MA包装 用プラスチックフィルムのガス透過性測定	牧野義雄, 平田孝(京都大学農学部)	<a href="#">詳細</a>
手揚げ油揚げの萎縮対策(第1報)	白川武志・田村桂子・香川典子	<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>
耐塩性酵母 Candida famata 234B によるL- Sorbose の還元	佐々原浩幸・何森健(香川大学農学部)	<a href="#">詳細</a>
浅漬の減塩・無塩化技術	三好英晃	<a href="#">詳細</a>

