

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7年度分

テーマ名	研究者名	
青果物包装設計プログラムの開発に関する研究 (第1報)	牧野義雄	詳細
麦味噌の醸造における酵母添加効果(第1報)	井上昌子, 佐々原浩幸, 岩崎賢一, 久保将人 (株) イヅツみそ)	詳細
糖質分解酵素活性の高い糸状菌の検索	尾路一幸, 木村功	詳細
スウィートバジルから血小板凝集抑制物質の単離・精製	岡崎賢志	詳細
タピオカデンプンの配合による麺の品質改善	稲津忠雄	詳細
手延べうどんの製造法に関する研究(第1報)	柴崎博行	詳細
Aspergillus sojae の生産するキシラナーゼ及びアラビノフラノシダーゼの精製と諸性質	木村功, 佐々原浩幸, 田島茂行(香川大学農学部)	詳細
β-ガラクトシダーゼを用いたラクトースの回分反応によるガラクトオリゴ糖の生産	岩崎賢一, 中嶋光敏(農林水産省工学部)	詳細
麦味噌醸造用優良酵母の検索	井上昌子・佐々原浩幸・岩崎賢一・久保将人 (株) イヅツみそ)	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
耐塩性酵母によるフェルラ酸及びp-クマル酸の揮発性フェノール類への変換	末澤保彦	詳細
逆浸透およびナノフィルトレーション膜を用いた豆腐製造工程から副生する大豆煮汁中のオリゴ糖濃縮	松原保仁・岩崎賢一・中嶋光敏(農林水産省食品総合研究所)・鍋谷浩志(農林水産省食品総合研究所)・中尾真一(東京大学工学部)	詳細

