

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9年度分

テーマ名	研究者名	
オリーブ新漬けの加工法に関する研究（第1報）	柴崎博行	詳細
酵素剤による醤油もろみ濾過への効果	吉岡直美, 木村功	詳細
漬物及び漬物原料の血小板凝集抑制効果	岡崎賢志, 三好英晃	詳細
醤油粕脱塩時に排出される洗浄液の性状	牧野義雄, 白川武志	詳細
市販半生麺の成分分析	稲津忠雄, 田村桂子	詳細
讃岐白味噌の新製造法	小倉元成, 池田知子, 田村桂子	詳細
大豆煮汁の有効利用	木村功, 松原保仁, 柴崎博行	詳細
連続攪拌槽を用いた固定化エンドポリガラクトロナーゼによるペクチン酸の連続加水分解	岩崎賢一, 井上昌子, 松原保仁	詳細
Aspergillus sojae の生産するエンド-1, 4-β-D-ガラクトナーゼの精製と諸性質	木村功, 吉岡直美, 田島茂行（香川大学農学部）	詳細
固定化アルギン酸リアーゼを用いたバイオリアクターによるアルギン酸ナトリウムの連続分解	松原保仁, 井上昌子, 岩崎賢一	詳細
キトサン-セルロース及びポリカプロラクトンから成る生分解性ラミネートを用いた青果物の調整気相包装	牧野義雄, 平田孝（京都大学大学院農学研究科）	詳細
青果物呼吸の温度依存モデル開発における遷移状態理論の適用	牧野義雄, 岩崎賢一, 平田孝（京都大学大学院農学研究科）	詳細
摘果みかんを利用したゼリーの製造	稲津忠雄, 牧野義雄	詳細
冷凍保存可能な漬物の製造法に関する研究（第1報）	大西茂彦	詳細
市販漬物の試買検査	大西茂彦	詳細
地域食品の試買検査	田村桂子・白川武志・大西茂彦・香川典子	詳細
醤油醸造関連微生物によるフェルラ酸およびp-クマル酸の揮発性フェノール類への変換	末澤保彦・吉岡直美・森治彦（(株)タカキベーカーリー）	詳細
Corynebacterium 属の細菌が産生する菌体外ポリグルロン酸リアーゼの精製、酵素的性質並びに高次構造・活性の可逆性	松原保仁・川田涼子（長崎大学水産学部）・岩崎賢一・小田達也（長崎大学水産学部）・村松毅（長崎大学水産学部）	詳細
Candida famata R28 によるD-ブシコースからのD-タリトールの生産	佐々原浩幸・峯正樹（香川大学農学部）・何森健（香川大学農学部）	詳細

