

試験成績書No.	表題No.	表題
No.49	1	平成29年度 JAS市販品実態調査 ーJAS標準ベーコン及びJAS外ベーコン市販品の品質比較調査ー
	2	食肉および食肉製品における変色
	3	食肉・食肉製品の熟成によるおいしさと苦味の関係
No.48	1	食肉の熟成に伴う味の向上へのヒポキサンチンの関与 ー熟成肉の「コク味」とヒポキサンチンー
	2	サルモネラ属菌検査における3MTM病原菌自動検出システムの導入評価
No.47	1	JAS市販品実態調査結果（JAS標準ロースハム及びJAS外ロースハム市販品の品質比較調査）
	2	塩漬熟成に伴う特有の味の増強に対する苦味物質の関与
	3	カビによる食品の変敗 ーカビのリパーゼ産生能に注目してー
No.46	1	平成26年度JAS市販品実態調査結果（特級ロースハム）
	2	食肉加工業界の連携による非加熱食肉製品のリステリア制御への取組み
	3	食肉製品製造過程で生じたドリップの有効利用に関する研究
	参考	サルモネラ属菌試験法について ーサルモネラ標準試験法による試験結果報告ー
No.45	1	JAS市販品調査結果（標準ウインナーソーセージ、熟成ウインナーソーセージ）
	2	食肉研究の塩漬熟成に伴う特有の味の発現に関する研究
	3	食肉製品における黄色ブドウ球菌検査法の紹介
No.44	1	腸管出血性大腸菌O26、O111及びO157ー斉検査法についてのー考察
	2	生食用食肉の加熱条件及び期限表示フレーム認定試験について
	3	食肉・食肉製品の官能評価について ー官能評価の概要と具体的実施例ー
	4	うま味物質5'ーイノシン酸二ナトリウムによる豚肉加熱ゲルの物性および官能特性の向上
No.43	1	リステリア・モノサイトゲネス検査法について
	2	市販非加熱食肉製品の実態調査結果
	3	うま味物質5'ーイノシン酸二ナトリウムによる豚肉加熱ゲルの保水性の向上

試験成績書No.	表題No.	表題
No.42	1	食肉製品におけるトランス脂肪酸に関する一知見
	2	平成22年度JAS市販品実態調査結果
	3	ソルビン酸検査法についての一考察
	4	腸管出血性大腸菌（O111、O157及びO26）検査法についての一考察
No.41	1	うま味物質とピロリン酸塩による筋肉塩溶性タンパク質の抽出
	2	LC-MS/MSを用いた動物用医薬品分析に影響を及ぼす食品マトリックスの調査
No.40	1	旨み成分IMPとGMPによる骨格筋からの塩溶性タンパク質の抽出
	2	GC/MS、GCによる畜産物中の105種農薬の一斉分析法