

試験成績書No.	表題No.	表題
No.54	1	ジビエ加工品品質評価推進事業報告 -JRA事業-
	2	令和4年度海外食肉加工品品質評価等事業報告(非加熱食肉製品) -ハム組合委託事業-
	3	乾燥熟成牛肉より分離された真菌の生理特性およびその利用に関する研究
No.53	1	食に加工品の塩漬熟成に認められる「塩なれ」に関する研究
	2	令和3年度海外食肉加工品の品質評価 -日本ハム・ソーセージ工業協同組合委託事業-
	3	令和3年度国産無塩せき食肉加工品生産実態調査について - (公社) 日本食肉協議会助成事業-
No.52	1	海外・国産豚肉肉質評価等試験報告 -日本中央競馬会特別振興資金助成事業-
	2	海外食肉加工品の品質評価 -日本ハム・ソーセージ工業協同組合委託事業-
	3	令和2年度国産無塩せき食肉加工品生産実態調査事業報告 -日本食肉協議会助成事業-
	4	国産豚で作る生ハム認証基準制定・普及事業にかかる調査について -国産生ハム普及協会委託事業-
No.51	1	ドライエイジングビーフの香気に及ぼす真菌の影響
	2	食肉のうま味へのヒポキサンチンの呈する苦みの影響
	3	日本食肉協議会助成事業 栄養成分検査結果について
	4	冷蔵豚肉の賞味期間と賞味期間に影響を及ぼす環境についての調査結果
No.50	1	豚肉賞味期限試験結果
	2	長期熟成に伴う牛肉の食味性の変化と呈味性成分との関係
	3	食肉及び食肉製品の品質評価結果について
No.49	1	平成29年度 JAS市販品実態調査 -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-
	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 -熟成肉の「コク味」とヒポキサンチン-
	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標準コースハム及びJAS外コ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 -カビのリパーゼ産生能に注目して-
No.46	1	平成26年度JAS市販品実態調査結果（特級コースハム）
	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 -サルモネラ標準試験法による試験結果報告-
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

試験成績書No.	表題No.	表題
No.44	1	腸管出血性大腸菌O26、O111及びO157-斉検査法についての-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 -官能評価の概要と具体的実施例-
	4	うま味物質5'-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'-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
No.42	1	食肉製品におけるトランス脂肪酸に関する-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-考察
	4	腸管出血性大腸菌（O111、O157及びO26）検査法についての-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