

食品企業のためになる Q & A

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター

平成 21 年 7 月改訂版

食品企業のためになるQ & A（目次）

○ 食品一般	
1 中間水分食品	1
2 酸性食品とアルカリ性食品	2
3 食品の非酵素的褐変現象と抑制策	3
4 凍結粉碎機	4
5 魚の生鮮度「K値」	5
6 ゲル状とゼリー状	6
7 異物の鑑定	7
8 乳酸菌	8
○ 食品添加物	
9 酵素剤（インベルターゼ）の使用方法	9
10 キシロース	10
○ 食品素材	
11 かんきつ類果皮の利用	11
12 「ハトムギ」の特性	12
○ 食品殺菌	
13 マイクロ波加熱	13
14 大腸菌群	14
15 こんにゃく（生詰め）の腐敗防止法	15
16 合わせ酢の殺菌効果	16
17 サラダに使う生野菜の除菌・殺菌法	17
18 次亜塩素酸ナトリウムの殺菌効果	18
○ 食品冷凍貯蔵	
19 真空冷却法の利点	19
20 過冷却貯蔵とは	20
21 食品の急速・緩慢冷凍の相違	21
22 解凍装置の利用法	22
23 フリーズフロー技術とその製品の特色	23
○ 佃煮	
24 佃煮調味成分と糖用屈折計示度との関係	24
25 昆布佃煮に使う糖類	25
26 低塩・無添加物佃煮の製法	26
27 佃煮の有機酸効用	27
○ 惣菜	
28 こんにゃくとごぼうをいっしょに煮たときのごぼうの青変防止	28
29 加熱調味にしょうゆを使ったとき	29

○ 水産加工食品	
30 魚肉ねり製品の赤変防止方法	30
31 揚げかまぼこの日持ちをよくする方法	31
32 かまぼこの遊離水防止方法	32
33 坐り操作のポイント	33
34 魚肉ねり製品の水分活性	34
35 揚げかまぼこのガス置換包装	35
36 成型した塩すり身の切断方法	36
37 ユデダコを作るときの発色法	37
38 イカの皮色の変化とその防止法	38
○ 油脂加工食品	
39 AV（酸価）と数値抑制方法について	39
40 グリンピーの流通過程における酸化	40
41 油脂加工食品を不活性ガス充てん包装する場合の注意点	41
42 揚げ油の使用限界とその実態	42
43 ピーオーブイ（POV）とは	43
○ 麺類	
44 生めんの日持ちをよくする方法	44
45 中華めんの製造に使用するかんすい	45
○ 豆腐・豆乳	
46 豆腐の硬さの要因	46
47 豆腐原料用大豆	47
48 豆腐製造用水	48
49 大豆の生臭味の除去方法	49
50 大豆サポニンの生理作用	50
51 貯蔵性のよい木綿豆腐の製法	51
52 豆乳の栄養的特徴	52
53 「ゆば」の製法	53
○ こんにゃく	
54 こんにゃくの凝固剤	54
○ 漬物	
55 浅漬の日持ちをよくする“製法”	55
56 浅漬類の日持ちをよくする“保存法”	56
57 日持ちをよくする浅漬原菜の洗浄法	57
58 カラシ漬の辛味を長く保つ方法	58
59 食塩の代替としての塩化カリウムの利用	59
60 奈良漬を製造する場合の注意	60
61 野菜きざみ調味漬の製造上の注意（その 1）	61
62 野菜きざみ調味漬の製造上の注意（その 2）	62

63	ナスの色をよくするナス塩漬法	．．．．．	63
64	白菜など一夜漬の保存法	．．．．．	64
65	歯切れのよい梅漬け	．．．．．	65
○ 生菓子			
66	もみじまんじゅうの硬化要因	．．．．．	66
67	菓子の新製品開発	．．．．．	67
68	製菓工場の微生物管理	．．．．．	68
69	菓子類にオレンジピールを添加する方法	．．．．．	69
70	日持ちをよくする生菓子の製法	．．．．．	70
71	日持ちをよくするカステラの製法	．．．．．	71
72	真空餡煉の効果と得失	．．．．．	72
73	餅類の軟らかさを保つ方法	．．．．．	73
74	餅菓자에添加するオレンジピールの配合割合	．．．．．	74
○ 米菓			
75	オレンジ風味の米菓をつくる要点	．．．．．	75
76	あられに“かえし”を入れるときのポイント	．．．．．	76
○ 清涼飲料			
77	オレンジのさのう入り果実飲料の規格	．．．．．	77
78	ミカン果汁の微生物	．．．．．	78
79	果肉入り発酵乳の製法	．．．．．	79
80	清涼飲料にビタミンCを使用する方法	．．．．．	80
81	ソフトドリンクス用水の水質限界濃度	．．．．．	81
82	炭酸飲料製造時の殺菌条件	．．．．．	82
○ 調味料（みそ、しょうゆ）			
83	みそ醸造の乳酸菌の性質と役割	．．．．．	83
84	濃厚しょうゆの特徴と製法	．．．．．	84
85	生揚げの貯蔵法	．．．．．	85
86	しょうゆの JAS 規格	．．．．．	86
87	しょうゆの塩の角をとる方法	．．．．．	87
88	しょうゆ、みそへの免税アルコールの添加法	．．．．．	88
○ 清酒			
89	麴の細菌酸度	．．．．．	89
90	日本酒の着色防止方法	．．．．．	90
91	火入れによる清酒の品質変化	．．．．．	91
92	さわやかな酸味をもった清酒	．．．．．	92
93	清酒のビン詰における細菌汚染防止	．．．．．	93
94	清酒の庫内管理	．．．．．	94