

目 次

口頭発表

- 1 国産チーズスターター用乳酸菌の分離と活用・・・・・・・・・・・・・・・・ 1～2
- 2 チルド食品を膨張変敗させるクロストリジウムの制御・・・・・・・・・・・・ 3～4
- 3 小麦なまぐさ黒穂病発病粒における異臭原因物質と生育に伴う変化・・・・ 5～6

ポスター発表

- 4 加工用トマトの品質および未熟果の活用方法・・・・・・・・・・・・・・・・ 7～8
- 5 北海道発ヨーグルト用乳酸菌の効率的な評価選抜スキームの検討・・・・・・ 9～10
- 6 過酢酸製剤の殺芽胞効果に耐性を示すセレウス菌芽胞の構造特性・・・・・・ 11～12
- 7 食品工場におけるバイオフィルムに着目した洗浄方法・・・・・・・・・・・・ 13～14