北海道水産試験場研究報告

（第78号から「北海道立水産試験場研究報告」を改題，第80号から「さけます・内水面水産試験場研究報告」を統合）

主題別目録

第1号～第100号

化学製造

報文番号	主題	著者	号	頁
A － 2	水産物の低温貯蔵に関する研究（Ⅲ） 解凍による凍結魚肉の変質(1)	田元 馨，田中 修	1	13 － 19
A － 3	水産物の低温貯蔵に関する研究（Ⅳ） 魚肉の過冷却貯蔵について(1)	田元 馨	1	20 － 25
A － 4	水産製品のカビに関する研究 第1報 イカの燻製工場における落下カビの時期的変化	奥田 行雄，佐藤 照彦	1	26 － 32
A － 5	水産製品のカビに関する研究 第2報 イカの燻製品に付着せるカビに対する調味料の影響について	奥田 行雄，佐藤 照彦	1	33 － 42
A － 6	イカ製品の製造工程中における各種燐酸塩類の利用 第3報 イカ調味乾品の製法について	奥田 行雄，竹谷 弘，金 兼吉	1	43 － 60
A － 7	水産製品より分離せるカビの種類に関する研究 第1報 イカ燻製製品について	佐藤 照彦，奥田 行雄	1	61 － 72
A － 8	夏期におけるスケトウダラ塩乾品製造過程の変質防止に関する試験	西谷 喬助，猪川 喜久男	1	73 － 87
A － 9	水産動物肉の酵素分解 苦みについて	北林 邦次，首藤 勝夫，中村 邦典，石川 宣次	1	88 － 97
A － 13	水産動物の真空凍結乾燥に関する研究 第1報 乾燥肉の変質について	田元 馨	2	60 － 70
A － 14	第7報 すり身の凍結と応用に関する研究 鮮度と凍結変性について	田元 馨，武田 二美雄，西谷 喬助	2	71 － 78
A － 15	水産製品より分離せるカビの種類に関する研究 第2報 各種水産製品について(1)	佐藤 照彦，奥田 行雄	2	79 － 86
A － 16	スケトウダラ抄身貯蔵中の褐変防止に関する試験（第1報）	奥田 行雄，竹谷 弘，金 兼吉	2	87 － 92
A － 17	スルメイカの剥皮について	北林 邦次，中村 邦典，，首藤 勝夫，石川 宣次	2	93 － 98
A － 18	スルメの皮から膠製造の可能性について	中村 邦典，北林 邦次	2	99 － 101
A － 23	水産動物肉に関する研究 Ⅲ サンマ肉の蒲鉾形成能について	田元 馨	3	57 － 66
A － 24	水産物の低温貯蔵に関する研究 Ⅴ 凍結スケトウダラのドリップとスポンヂ化の防止について	田元 馨	3	67 － 81
A － 25	水産製品のカビに関する研究 第7報 調味料のカビについて(1)	佐藤 照彦	3	82 － 92
A － 26	水産製品のカビに関する研究 第8報 調味料のカビについて(2) 砂糖および各種水産製品より分離せるカビの滲透圧性	佐藤 照彦	3	93 － 104
A － 27	水産製品のカビに関する研究 第9報 カビ発育におよぼす脱酸素の影響について(1)	奥田 行雄	3	105 － 110
A － 31	スルメイカ肉の利用加工試験 第1報 酵素によるイカ剥皮方法について(1)	奥田 行雄，金 兼吉	4	41 － 46
A － 32	スルメイカ肉の利用加工試験 第2報 ねり製品の製造について(1)	竹谷 弘，金 兼吉，奥田 行雄	4	47 － 54
A － 33	水産製品のカビに関する研究 第10報 調味料のカビについて(3) 砂糖より分離せるカビの発育におよぼす水素イオン濃度の影響	佐藤 照彦	4	55 － 59
A － 34	水産製品のカビに関する研究 第11報 砂糖より分離したカビの発育におよぼすソルビン酸の影響	佐藤 照彦	4	60 － 64
A － 35	水産製品のカビに関する研究 第12報 調味料中カビの水産製品の発黴におよぼす影響	佐藤 照彦	4	65 － 72
A － 40	水産製品のカビに関する研究 第13報 防黴剤の効果的使用法について(1) 糖類および無機塩類によるソルビン酸の防黴効果の影響について	佐藤 照彦	5	45 － 54
A － 41	水産製品のカビに関する研究 第14報 カビ発育に及ぼすイカエキスの影響について	佐藤 照彦，船岡 輝幸	5	55 － 60

A － 42	ホッケの調味くん製品に現れる白粉について	中村　全良，木田　健治，秀里　尊寿	5	61 － 67
A － 46	水産製品のカビに関する研究　第15報　防黴剤の効果的使用法について (2)　ソルビン酸と塩化ナトリウム併用による防黴効果について	佐藤　照彦	6	62 － 67
A － 51	魚卵の発色に関する研究　Ⅲ　カズノコの色調について	中村　全良，福見　徹	8	38 － 49
A － 55	各種添加物付与によるイカ内臓の悪臭発生防除効果について	奥田　行雄	9	62 － 79
A － 61	水産動物肉に関する研究　Ⅳ　ナガヅカ肉のpHと有機酸との関係について	木田　健治，田元　馨	11	41 － 51
A － 66	海藻の生体活性と品質との関係　第3報　コンブの生体活性指標としてのTTC還元反応の利用について(1)	佐藤　照彦	12	47 － 62
A － 70	魚卵の発色に関する研究　第15報　塩スケトウダラ卵の硝石による発色	福見　徹，中村　全良，渡辺　徹哉，小野塚　馨，臼杵　睦夫	13	39 － 59
A － 86	スケトウダラ臭に関する研究　第1報　かまぼこのカルボニル部，酸性部および塩基性部中の臭気成分の同定	中村　全良，田元　馨，笠原　賀代子，西堀　幸吉	17	19 － 27
A － 89	水産物の冷凍冷蔵に関する研究　第11報　ホタテガイ(*Patinopecten yessoensis*)貝柱の貯蔵中の生化学的変化について	西　紘平，西田　孟	18	27 － 37
A － 105	サンマの各部位より抽出した脂質の酸化	西田　孟，柴田　宣和	23	97 － 102
A － 152	根室海域産ホタテガイの原料性状について	辻　浩司，西田　孟	31	27 － 54
A － 153	養殖マコンブの各部位における成分の季節変化	福士　暁彦	31	55 － 61
A － 154	水産物を原料としたエクストルージョン・クッキング　第2報　マイワシを用いた押し出し物の加工適性	北川　雅彦，西　紘平	31	63 － 75
A － 155	イワシ煮汁の有効利用試験　第4報　天然調味料製造における膜利用の検討	野俣　洋，大堀　忠志	31	77 － 85
A － 158	水産物を原料としたエクストルージョン・クッキング　第3報　ブナサケ凍結粉砕肉を用いたエクストルージョン・クッキングについて	北川　雅彦，西　紘平	32	19 － 32
A － 162	秋サケ肉－コーン油乳化物とその加熱ゲルの物性に及ぼすNaCl濃度の影響	金子　博実，川合　祐史	33	31 － 39
A － 163	ホッケチップス製造試験	阪本　正博，成田　正直，鳥谷部　憲男	33	41 － 49
A － 166	秋サケ筋肉タンパク質の粘性と筋肉のレオロジーに及ぼすブナ化と加熱処理の影響	辻　浩司，川合　祐史	34	21 － 32
A － 178	水産物を原料としたエクストルージョン・クッキング　第4報　クッキング温度の違いによるタンパク質のSDS-ゲル濾過とSDS-PAGEの比較	北川　雅彦，飯田　訓之，信太　茂春	36	81 － 94
A － 190	ホタテガイ貝毒に関する研究　第1報　エクストルーダ処理による麻痺性貝毒の減毒について	太田　智樹，野俣　洋，武田　忠明，金子　博実，飯田　訓之，信太　茂春	38	23 － 30
A － 199	ホタテガイ中腸腺からのエキス製造過程における重金属の挙動について	野俣　洋，蛯谷　幸司，大堀　忠志	40	31 － 42
A － 232	1992年噴火湾および日高海域に生息する数種の海洋生物における麻痺性貝毒の分布	麻生　真悟，今村　琢磨	43	37 － 43
A － 243	釧路沿岸で漁獲されるサケ筋肉の自己消化	錦織　孝史，高橋　玄夫	45	57 － 64
A － 254	低温差サイレージ発酵による未利用海藻からのアルギン酸オリゴ糖の生産	蛯谷　幸司，大堀　忠志，高橋　玄夫，絵面　良男	47	125 － 137
A － 258	サケ肉糊の戻りに及ぼすシステインプロテアーゼインヒビター(E－64)の影響	飯田　訓之，錦織　孝史，高橋　玄夫	48	19 － 25
A － 265	醤油漬けイクラの保存性に及ぼすオゾン水洗浄の影響(短報)	阪本　正博，河野　陽子，高橋　玄夫	49	31 － 33
A － 270	ウバガイ及びマガレイの腸管内から分離した海洋細菌による麻痺性貝毒の変換	菅原　怜，今村　琢磨，麻生　真悟，蛯谷　幸司	50	35 － 42
A － 313	クロソイ稚魚飼料におけるホタテガイ副産物ミールの利用	麻生　真悟，北川　雅彦，齊藤　節雄，森　立成	56	143 － 147
A － 315	ヒラメ稚魚飼料におけるホタテガイ副産物ミールの利用	麻生　真悟，北川　雅彦，齊藤　節雄，森　立成	57	9 － 13
A － 316	未利用褐藻類の原料性状について	宮崎　亜希子，辻　浩司，大堀　忠志，西　紘平	57	15 － 22

A － 330	カラフトマス肉糊の加熱ゲル形成に及ぼす温度の影響と物性の改善	武田 浩郁, 飯田 訓之, 信太 茂春, 錦織 孝史	59	43 － 48
A － 341	北海道におけるニシンの加工と利用について(総説)	佐々木 政則	62	17 － 39
A － 370	ホタテガイ貝柱の品質保持に関する研究	木村 稔	65	1 － 47
A － 407	ホタテガイ貝柱フレークの品質特性に関する研究	秋野 雅樹, 武田 忠明, 今村 琢磨	71	69 － 74
A － 412	シロザケ肉色の品質評価に関する研究	秋野 雅樹, 武田 忠明, 今村 琢磨	72	31 － 35
A － 427	カラフトマス山漬けの製造中の成分変化について	蛯谷 幸司, 成田 正直, 小玉 裕幸, 秋野 雅樹, 武田 忠明, 今村 琢磨	74	19 － 24
A － 428	鯨類捕獲調査で得られた鯨類体内におけるイミダゾールジペプチド類の比較(短報)	辻 浩司, 佐藤 暁之, 金子 博実, 安永 玄太, 藤瀬 良弘, 野俣 洋	74	25 － 28
A － 434	氷蔵中のサンマの血合肉と普通肉の性状について(短報)	辻 浩司, 佐藤 暁之, 金子 博実, 野俣 洋	75	25 － 27
A － 546	蓄養水の塩分がヤマトシジミ*Corbicula japonica*の呈味性に及ぼす影響	佐藤 暁之, 清水 茂雅, 成田 正直, 辻 浩司, 宮崎 亜希子, 蛯谷 幸司, 渡辺 智治, 畑山 誠, 麻生 真悟	92	21 － 27

水産工学

報文番号	主題	著者	号	頁
A － 276	回流水槽による北海道南西沿岸の魚類の行動観察	今井 義弘, 高谷 義幸	52	9 － 15
A － 281	ホッケ, キツネメバルの遊泳速度(短報)	今井 義弘	53	24 － 27
A － 317	異体類の栽培培養礁造成に関する予備的研究－餌料生物(カナブツイソメ *Onuphis holobranchiata*) の行動に及ぼす底質粒径および流動の影響	櫻井 泉, 瀬戸 雅文, 西川 潤, 中尾 繁	57	23 － 29
A － 413	河口域に堆積する落ち葉を起点とした食物連鎖の定量評価	櫻井 泉, 柳井 清治, 伊藤 絹子, 金田 友紀	72	37 － 45
A － 573	方向分散法を用いた波変形アプリケーションの波高推定精度	金田 友紀	96	1 － 7

その他

報文番号	主題	著者	号	頁
A － 509	循環濾過式飼育技術について(総説) 第1報 システム構成と要素技術	齊藤 節雄	86	81 － 102
A － 510	循環濾過式飼育技術について(総説) 第2報 種苗生産への適用	齊藤 節雄	86	103 － 124
A － 568	フリーウェアを用いた耳石日周輪解析手法の検討(技術報告)	城 幹昌	95	25 － 32