

『醸酒科技』誌の抜粋要旨翻訳総括表

大森大陸 作

作成:2014年(平26)1月29日

改訂: H29.12.18

通No.	標 題	著者代表	『醸酒科技』誌 (部分的抜粋)			『日本醸造協会誌』 (全)		
			総号	年	期号	VOL	年	月号
1668	伝統的白酒中の生物活性物質リポペプチド類化合物とその生成メカニズム	鄧 岩	280	2017	10			
1669	洋河大曲から分離したヌクレオシド生産性機能性カビ菌に関する研究	李国友	280	2017	10			
1670	エステル高生産性酒造用酵母を応用した原料追加廃棄糟再発酵高級清香型白酒生産に関する研究	龍 霄	280	2017	10			
1671	コーンでんぷんとコメ混合原料による黄酒醸造技術に関する研究	文 方	280	2017	10			
1672	陶融型白酒醸造技術の最適化に関する研究	陳蒙恩	280	2017	10			
1673	オーガニックワイン貯蔵期の亜硫酸添加試験	馮曉輝	280	2017	10			
1674	キウイフルーツワインのベントナイト処理レベル評価実験の比較	郭 傑	280	2017	10			
1675	クワの実ワインの主発酵温度管理の製品品質に対する影響	孫中理	280	2017	10			
1676	SiO ₂ エアロゲルの常圧調製およびその白酒中の異臭化合物の吸着に関する研究	苟梓希	280	2017	10			
1677	<i>Rhizopus</i> 曲の種曲培養技術に関する研究	嚴啓梅	280	2017	10			
1678	菊花からのフラボノイド抽出方式に関する研究と応用	郭黎媛	280	2017	10			
1679	濃香型白酒の出酒率および酒質向上工芸技術創新に関する研究	蔡天虹	280	2017	10			
1680	年度別甘口バラ香ワイン品質差に関する研究	張会寧	280	2017	10			
1681	高速液クロ法による白酒中のネオテーム含量測定に影響する因子に関する探究	劉石雪	280	2017	10			
1682	紅イモ澱粉の粘度測定方法条件の最適化および注意事項	袁 韵	280	2017	10			
1683	白酒中のシアン化物の由来およびその処理方法	徐興江	280	2017	10			
1684	機械化醸造工場の冷却工程の標準化に関する研究	呉生文	280	2017	10			
1685	低アルコール甘口パイナップル-バナナ複合ワイン醸造技術の最適化	羅 華	280	2017	10			
1686	白酒中に散見される7種の甘味料の検出方法およびその由来に関する研究の進展	姚明静	280	2017	10			
1687	小曲白酒の出酒率向上研究の進展	李錦松	280	2017	10			
1688	白酒糟飼料に <i>Trichoderma reesei</i> 添加による栄養価値への影響に関する評価	王玉璋	280	2017	10			
1689	応答曲面法による黄酒糟二次発酵利用の最適化	徐建芬	280	2017	10			
1690	ハダカムギ酒中の鉛含量の検出方法	秦文傑	280	2017	10			
1691	ブルーベリーワイン中の風味物質の検出方法およびクロマト条件の最適化	袁曉紅	280	2017	10			
1692	高速液クロ法-タンデム型質量分析法による酒類製品中の11種のPDE-5阻害剤およびその誘導体の検出	翟紋静	280	2017	10			
1693	ワイン市場における営業販売の開発と文化の育成	王顕蘇	280	2017	10			
1694	保健酒企業の新工業化構想と実践	俞建午	280	2017	10			
1695	家庭用ぶどう除梗機の研究開発	姚 紅	280	2017	10			
1696	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)		280	2017	10			
1697	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 8)		280	2017	10			