

# 『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: H30.1.22

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 <sub>2</sub> 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革新に関する研究	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	保健酒企業の新型工業化構想と実践	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			
1698	白酒醸造原料穀物の蒸気爆発処理およびその特性に関する研究	郭輝祥	281	2017	11			
1699	機械上甑による濃香型白酒蒸留効果に対する影響	涂飛勇	281	2017	11			

1700	<i>Clostridium butyricum</i> の分離、同定および基本特性に関する研究	樊曉璐	281	2017	11			
1701	ミネラル元素指紋分析に基づくワインの原産地判別に関する研究	張 昂	281	2017	11			
1702	多元統計分析とOAV値分析に基づく窖齡の異なる原酒の風味成分	曹潤潔	281	2017	11			
1703	ライチ酒の低温高糖発酵技術に関する研究	張 斌	281	2017	11			
1704	醸造酒醪の生化学的生産物の分布に関する研究	吳再節	281	2017	11			
1705	米香型原酒の総エステル向上機能性細菌に関する研究	吳金燕	281	2017	11			
1706	クワの実米酒とベニバナ米酒の香気物質の分析	周 行	281	2017	11			
1707	清香型白酒固態発酵箱およびその反転装置の設計と応用	程 偉	281	2017	11			
1708	小曲酒新技術による高粱の一回限定蒸煮に関する研究	葉 川	281	2017	11			
1709	鼓香型白酒の生原料発酵技術に関する研究	何松貴	281	2017	11			
1710	陶融型中高温大曲中の揮発性香味物質の分析	牛 姣	281	2017	11			
1711	バナナ-パイナップル複合果実酒発酵技術のパラメータに関する研究	李鳳霞	281	2017	11			
1712	赤ワイン発酵前処理技術研究の進展	田 超	281	2017	11			
1713	黄酒酒糟ビスケットの研究開発	方逸群	281	2017	11			
1714	白酒中の8種類の生物アミン類の高速液クロ分析法	王春利	281	2017	11			
1715	ガスクロ法によるコメ中のフェントエート測定の不確定度の評定	勞 斐	281	2017	11			
1716	酒文化の多元的観察:2016年中国酒文化研究の総括と展望	張 玲	281	2017	11			
1717	家庭用ブドウ破碎機の研究開発	姚 紅	281	2017	11			
1718	山東省の主要都市における特殊ワインの市場調査研究	利紅娟	281	2017	11			
1719	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		281	2017	11			
1720	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 2)		281	2017	11			