

2019年3号の掲載概要

冊子では、技術の内容、摘要の和訳、特許の要約・請求項等を掲載しています

冊子の提供を希望される方は事務局までご連絡ください office@kinkiagri.or.jp

研究機関の成果情報・技術情報	原典
煮豆に適する寒冷地向けの黒大豆品種「黒丸くん」	東北農研平成30年度研究成果ダイジェスト
大豆に関する文献情報	原典
奈良県と山口県においてダイズ品種「サチユタカ」を密植しても増収しない要因の解明	日本作物学会紀事
ダイズ葉柄の伸長の規則性に関する研究	日本作物学会紀事
ダイズの葉はなぜ複葉化するのか？（問題提起編）	作物研究
Optimum leaf defoliation: A new agronomic approach for increasing nutrient uptake and land equivalent ratio of maize soybean relay intercropping system	Field Crops Research
Yield features of two soybean varieties under different water supplies and field conditions	Field Crops Research
Intercropping maize and soybean increases efficiency of land and fertilizer nitrogen use; A meta-analysis	Field Crops Research
Enhancing the thermal stability of soy proteins by preheat treatment at lower protein concentration	Food Chemistry
Comparison of citrus pectin and apple pectin in conjugation with soy protein isolate (SPI) under controlled dry-heating conditions	Food Chemistry
The effect of pH on the stabilization and digestive characteristics of soybean lipophilic protein oil-in-water emulsions with hypromellose	Food Chemistry
QTL Mapping for Protein and Sulfur-Containing Amino Acid Contents Using a High-Density Bin-Map in Soybean (<i>Glycine max</i> L. Merr.)	J. Agric. Food Chem.
In Vivo Evaluation of Zn Foliar Uptake and Transport in Soybean Using X-ray Absorption and Fluorescence Spectroscopy	J. Agric. Food Chem.
Simulations of Temperature and Pressure Unfolding in Soy Allergen Gly m 4 Using Molecular Modeling	J. Agric. Food Chem.
X-ray Spectroscopy Fostering the Understanding of Foliar Uptake and Transport of Mn by Soybean (<i>Glycine max</i> L. Merril): Kinetics, Chemical Speciation, and Effects of Glyphosate	J. Agric. Food Chem.
Preparation and digestibility of fish oil nanoemulsions stabilized by soybean protein isolate-phosphatidylcholine	Food Hydrocolloids

Design of novel edible hydrocolloids by structural interplays between wheat gluten proteins and soyprotein isolates	Food Hydrocolloids
Effects of concentration of flavor compounds on interaction between soy protein isolate and flavor compounds	Food Hydrocolloids
Heteroprotein complex formation of soy protein isolate and lactoferrin: Thermodynamic formation mechanism and morphologic structure	FoodHydrocolloids
Impact of heating treatments on physical stability and lipid-protein cooxidation in oil-in-water emulsion prepared with soy protein isolates	FoodHydrocolloids
The physicochemical properties and gastrointestinal fate of oleosomes from non-heated and heated soymilk	Food Hydrocolloids
Edible foam based on pickering effect of bacterial cellulose nanofibrils and soy protein isolates featuring interfacial network stabilization	Food Hydrocolloids
Effect of partial replacement of water-soluble cod proteins by soy proteins on the heat-induced aggregation and gelation properties of mixed protein systems	Food Hydrocolloids
Heat stability and rheological properties of concentrated soy protein/egg white protein composite microparticle dispersions	Food Hydrocolloids
hagis, an R Package Resource for Pathotype Analysis of Phytophthora sojae Populations Causing Stem and Root Rot of Soybean	Molecular Plant-Microbe Interactions
Metabolic reprogramming in nodules, roots, and leaves of symbiotic soybean in response to iron deficiency	Plant Cell Environ.
大豆に関する特許情報（発明の名称）	
豆類収穫作業機	サカエ農機株式会社
フォーミング用豆乳の製造方法及びフォーミング豆乳	不二製油株式会社
地獄味噌の製造方法	安部百合子
D-プシコース及び大豆たんぱく質を有効成分とする生体機能改善用組成物	松谷化学工業株式会社、長崎県公立大学法人
育毛用可食性組成物	岡嶋研二、株式会社加齢・栄養研究所
エクオール含有組成物の製造方法	株式会社ダイセル
皮膚外用組成物	共栄化学工業株式会社
米粒状加工食品およびその製造法	不二製油グループ本社株式会社
麺様食品及びその製造法	不二製油グループ株式会社

半固体状豆乳製素材凍結物、その製造方法、半固体状豆乳素材解凍物、それを得る方法、及び半固体状豆乳製素材凍結物品質評価方法	太子食品工業株式会社、国立大学法人東北大学
味噌の製造方法	神州一味噌株式会社
切断されたパック豆腐、その連続製造装置、及びその連続製造方法	こいしや食品株式会社
充填豆腐、及びその製造方法	但馬屋食品株式会社
大豆粉を使用した乳酸菌発酵物の製造方法	フジッコ株式会社
充填豆腐様食品およびその製造方法	森永乳業株式会社
多孔質膜を用いた醤油の製造方法	旭化成株式会社
発酵装置、及び、発酵方法	大野醤油醸造協業組合
冷凍生湯葉の製造方法	株式会社ゆば庄
大豆発酵食品、及び大豆発酵食品の製造方法	有限会社花立山農業研究所
豆腐生地 of 切断方法及び切断装置	株式会社高井製作所
構成ダイズプロモーター	バイエルクロップサイエンスエルピー-BAYER CROPS SCIENCE LP
抗ウイルス剤、及び抗菌剤	国立大学法人秋田大学
乳酸菌発酵大豆食品及び乳酸菌発酵大豆食品用の乳酸菌	株式会社ペリカン
ベーカリー生地及びベーカリー食品	日清オイリオグループ株式会社
豆乳含有水中油滴型乳化物及びその製造方法	和光食品株式会社
メナキノン-7含有培養物及びメナキノン-7の製造法	不二製油株式会社
腸内フローラ改善健康食品	室戸海洋深層水株式会社
おから味噌及びおから味噌の製造方法	キッコーマン株式会社
豆乳発酵物	キッコーマン株式会社
Ophiocordyceps属子実体形成用培地及びOphiocordyceps属子実体の形成方法	ヒマラヤンバイオ・ジャパン株式会社
食品の褐変抑制剤	学校法人関西大学、マルコム株式会社
油揚げ	太子食品工業株式会社