鳥取県産業技術センター研究報告

Reports of the Tottori Institute of Industrial Technology

No.19

2016

地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター

Tottori Institute of Industrial Technology

目 次

(研究論文)

鳥取県内で捕獲されたジビエ肉の成分とその品質(第1報) ホンシュウジカ肉の成分とその品質 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
·····································	1
鳥取県内で捕獲されたジビエ肉の成分とその品質(第2報) シカ肉の加工特性および冬季捕獲イノシシ肉の品質調査 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0
膝兀杆心、迷膝耸丁、平多夫思、加膝爱、小台辛椒···	9
鳥取県産白炭を用いた炭電池の小型化と高容量化 ・・・・・・・・・・・・・・ 吉田大一郎・・・ 1	15
おいしさを指標にした新たな冷解凍熟成新鮮魚の開発 おいしさを増した生食用冷凍ブリロインの開発 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	21
(技術レポート)	
機能性アミノ酸オルニチンを高含有する低アルコール清酒の開発・・・・・・・・・・ 西尾 昭・・・ 3	31
鳥取オリジナル麹菌の吟醸酒用変異株の育種開発(第2報) ・・・・・・・・・・・ 茂 一孝・・・ 3	35
炭素繊維複合材料加工実験(第1報) CFRP に対する Cr 系コーティング超硬エンドミルの切削性能 ・・・・・・・・・・ 加藤 明・・・ 3	39
ニオイ (青臭み等) が嗜好性に影響しやすい農産加工品の風味改善技術の開発 加熱による青臭みやウリ臭の変化について	
	15
(他誌発表論文再録)	
炭化バナジウムコーティング切削工具の開発・・・・・・・・・・・・・・・・ 加藤 明・・・ 4	19
樹脂材料における小径深穴加工時のライフリング発生メカニズムの解明 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・佐藤崇弘、 長谷川伸一、中村誠・・・ 5	51
樹脂材料における小径深穴加工時のライフリング抑制工具の開発 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・佐藤崇弘、 長谷川伸一、中村誠・・・ 5	53
鳥取県産業技術センターにおける高精度非接触測定手法に関する研究 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	55
(他誌掲載文献リスト)	59

CONTENTS

(Researc	h Papers)
----------	-----------

Components and Quality of Gibier Meats of Animals Captured in Tottori Prefecture (1st Report) Nutritional Properties and Quality of the Meat of Cervus Nipponn Centralis	
··Hiroshi Nakano, Mie Honda, Satomi Hatano, Yukihiro Umebayashi, Taishi Yanohara and Yukitoshi Kodan	i 1
Components and Quality of Gibier Meats of Animals Captured in Tottori Prefecture (2nd Report) Processing Properties of Cervus Nippon Centralis and Nutritional Components of Sus scrofa leucomystax Captured in W	
Miniaturization and high capacity of charcoal battery using white charcoal produced in Tottori Prefecture	ı 15
Development of the Fresh Fish which Became Better Palatability by Carrying Out Freezing and Defrosting Development of the Fresh Fish which Became Better Palatability by Carrying Out Freezing and Defrosting	21
(Technical Reports)	
Development of Low Alcohol Sake Containing High Level Functional Amino Acid Ornithine	31
Development of Original Tottori Mutant Koji-strain for Ginjo-shu Sake Brewing (2nd Report)	35
Cutting Experiments on Carbon Fiber Composite Materials (1st Report) Cutting Performance of Chromium Coated Cemented Carbide Endmills for Carbon Fiber Reinforced Plastic Akira Kato	39
Development of Flavor Improvement Technology for Processed Farm Products, Which Have an Odor (Green-Beany Flavor Easily Affects Preference	r) that
For Changes in Green-Beany and Gourd Flavors with Heating	45
(Paper reprinting presented by another magazines)	
Development of vanadium carbide coated cutting tools Akira Kato	49
Elucidation of generation mechanism of rifling in small-diameter deep hole drilling process by resin material	51
Development of tool geometry to rifling control in small-diameter deep hole drilling process by resin material	53
Study on highly precise non-contact measurement method in Tottori Institute of Industrial Technology	i 55
(List of literatures accepted in other journal)	59