

アズキおよびインゲンマメの加工特性と その変動要因に関する研究*

技術吏員 農学博士 加 藤 淳**

目 次

第1章 緒 論	1
第1節 研究動向の概要	1
第2節 本研究の目的と構成	2
第2章 アズキの製アン特性と品質関連形質の関係	4
第1節 実験方法	4
第2節 結果および考察	5
第3節 要 約	20
第3章 アズキ種皮色の変動要因と2次元座標表示	21
第1節 実験方法	21
第2節 結果および考察	22
第3節 要 約	30
第4章 インゲンマメの製アン特性に及ぼす子実形質の影響	31
第1節 実験方法	31
第2節 結果および考察	32
第3節 要 約	41
第5章 インゲンマメの煮豆加工特性に関わる変動要因	43
第1節 実験方法	43
第2節 結果および考察	44
第3節 要 約	53
第6章 アズキおよびインゲンマメの貯蔵過程における加工特性の変動	55
第1節 実験方法	55
第2節 結果および考察	57
第3節 要 約	76
第7章 総 括	78
要 約	82
謝 辞	84
引用文献	85
Summary	89

* 岩手大学審査学位論文

**北海道立中央農業試験場（069-1395 夕張郡長沼町東6線北15号）