

1978年度研究成果リスト
1979年度研究成果リスト
1980年度研究成果リスト
1981年度研究成果リスト
1982年度研究成果リスト
1983年度研究成果リスト
1984年度研究成果リスト
1985年度研究成果リスト
1986年度研究成果リスト
1987年度研究成果リスト
1988年度研究成果リスト
1989年度研究成果リスト
1990年度研究成果リスト
1991年度研究成果リスト
1992年度研究成果リスト
1993年度研究成果リスト
1994年度研究成果リスト
1995年度研究成果リスト
1996年度研究成果リスト
1997年度研究成果リスト
1998年度研究成果リスト
1999年度研究成果リスト
2000年度研究成果リスト
2001年度研究成果リスト

- 1978-01 溶接縦手の割れ挙動に関する研究
- 1978-02 アルミニウムの金型鑄造について
- 1978-03 常温吸着法のポーラスポリマービーズを充填した補集管による分析操作（塗装工場における環境ガス測定）
- 1978-04 固定ろ床法によるタオル染色排水処理に関する研究（活性汚泥法と固定ろ床法の複合処理について）
- 1978-05 伊予藍胎の試作
- 1978-06 応接セットの試作
- 1978-07 かんきつ類果皮の有効利用法（糖質成分の利用）
- 1978-08 かんきつ類果皮の有効利用法（系統的抽出による有価成分の回収）
- 1978-09 かんきつ粕を利用する酵母による SCP の生産に関する研究（かんきつ粕の前処理方法の検討）
- 1978-10 かんきつ粕を利用する酵母による SCP の生産に関する研究（圧搾汁に含まれる発酵性糖の消長）
- 1978-11 かんきつ粕を利用する酵母による SCP の生産に関する研究（石灰処理搾汁液の清澄化法の検討）
- 1978-12 かんきつ粕を利用する酵母による SCP の生産に関する研究（かんきつ粕石灰処理搾汁液の成分とその変化）
- 1978-13 ペクチン質の評価法の検討（カルバゾール比色法の検討）
- 1978-14 ペクチン質の評価法の検討（ゼリーグレードの測定）
- 1978-15 調味乾燥オキアミの変色防止に関する研究（合成トコフェロールの効果）
- 1978-16 無糖無澱粉かまほこ軟化変敗菌のアミカノンに対する挙動について
- 1978-17 廉価かまほこの調味試験
- 1978-18 ガス制御包装による水産物の品質保持に関する研究（ガス充填包装冷蔵による養植ハマチフィレーの鮮度について）
- 1978-19 鶏肉と他の動植物たんぱくとの複合加工食品の開発（大豆たんぱくと鶏肉との組合せ適性について）

- 1979-01 切りくず処理に関する研究(延性材料の仕上げ切削における切りくず処理)
- 1979-02 ラメラテアに関する研究
- 1979-03 タオル染色廃水中の燐の除去
- 1979-04 ガス状アルコールのオゾン酸化
- 1979-05 陶磁器を利用した家具の試作
- 1979-06 木材の染着性試験
- 1979-07 豆乳飲料の試作
- 1979-08 ガスクロマトグラフ法によるめん類中のプロピレングリコールの定量
- 1979-09 米粉混入蒸しやきそばの試作
- 1979-10 めん類の品質改善に関する研究(水分分布を異にする中華めんの製造)
- 1979-11 めん類の品質改善に関する研究(酢酸塩による茹でめんの保存)
- 1979-12 かんきつ粕を利用する酵母による SCP の生産に関する研究(小規模培養条件の検討)
- 1979-13 ミカン缶詰へのステビアの利用
- 1979-14 クリ加工原料の水漬貯蔵の改善
- 1979-15 中晩生かんきつの利用加工に関する研究(中晩生かんきつ 14 種果汁の品質特性)
- 1979-16 ガス制御包装による水産物の品質保持に関する研究(ガス充填包装した養殖ハマチフィレートの保色に及ぼす諸条件)
- 1979-17 ガス充填包装による水産物の品質保持に関する研究(ガス充填包装によるさきいかの変色防止)
- 1979-18 加工食品の高温加熱殺菌処理包装に関する研究(油ちょう包装食品の品質保持)
- 1979-19 オキアミの食用化技術開発研究(オキアミの塩溶性たん白分離技術)
- 1979-20 ねり製品原料エソの肉質保持に関する研究
- 1979-21 バカ貝乾製品(姫貝)の品質に関する研究(バカ貝の鮮度と斧足筋の伸び)
- 1979-22 不定形食品の置換法による体積測定
- 1979-23 鶏肉と他の動植物たんばくとの複合加工食品の開発
- 1979-24 実工場における果実、野菜加工廃棄物の成分
- 1979-25 活性汚泥一回分処理における曝気量について

- 1980-01 加工精度の測定及び高硬度材切削時における CBN・サーメット工具の摩耗特性
- 1980-02 高硬度切削時における CBN 及びセラミック工具の摩耗特性
- 1980-03 有機自硬性鋳型に関する研究
- 1980-04 キュボラ溶解における組成成分の変動について
- 1980-05 ボイラー水測定法の検討
- 1980-06 オガライトの高カロリー化について
- 1980-07 間伐材と砥部焼を組合わせたインテリア製品の試作
- 1980-08 県産大豆の豆腐への利用拡大試験
- 1980-09 高力価みそ用粉末麹による麦みそ醸造
- 1980-10 醤油餅の製造と品質保持
- 1980-11 かんきつ粕を利用する酵母による SCP の生産に関する研究(中規模培養条件の検討)
- 1980-12 温州みかん果汁の加熱臭について(加熱殺菌及び貯蔵条件と風味の変化)
- 1980-13 早生温州の熟度と果汁のリモノイド及び果実の貯蔵によるその変化
- 1980-14 -サイクロデキストリンによるみかん缶詰白濁防止試験
- 1980-15 中晩生かんきつの利用加工に関する研究(いよかんの成熟中及び貯蔵後の品質特性)
- 1980-16 愛宕柿の脱渋と貯蔵(処理温度について)
- 1980-17 ガス制御包装による水産物の品質保持に関する研究(ガス充填包装によるカツオフィレーの肉色保持について)
- 1980-18 かまぼこの軟化変敗菌に対するソルビン酸とキレート剤との併用効果
- 1980-19 減圧油ちょうによる乾燥食品の製法
- 1980-20 未利用魚の加工技術開発研究(カワハギ類の利用加工について)
- 1980-21 ねり製品の保蔵に関する研究(竹輪、蒲鉾の保存技術)
- 1980-22 鶏肉と他の動植物たんぱくとの複合加工食品の開発(鶏肉珍味の製造条件と保存法)
- 1980-23 食品工場廃水処理に関する研究(曝気槽における汚泥濃度と汚泥の 2、3 の組成について)

- 1981-01 NC工作機械の活用研究(自動プログラミング装置の汎用性について)
- 1981-02 溶接残留応力と応力腐食割れに関する研究
- 1981-03 金属材料の分析技術に関する研究
- 1981-04 染色工場排水の水質総量規制に関する研究
- 1981-05 メッキスラッジの利用化研究
- 1981-06 桐材の着色塗装試験
- 1981-07 県産大豆の豆腐への利用拡大試験
- 1981-08 四国産大豆の麦みそ醸造原料としての加工適性(品種別愛媛産大豆の栽培環境と貯蔵条件別による成分及び性状変化)
- 1981-09 ローヤルゼリーの減圧濃縮について
- 1981-10 中晩生かんきつの利用加工に関する研究(いよかんの成熟中及び貯蔵後のリモノイド含量と加工処理による変化)
- 1981-11 中晩生かんきつの利用加工に関する研究(いよかん果実のエチレン処理とその果汁の品質)
- 1981-12 愛宕柿の脱渋と貯蔵(ガス濃度について)
- 1981-13 ガス制御包装による水産物の品質保持に関する研究(ガス充填包装による市販マグロの肉色保持について)
- 1981-14 ねり製品の保蔵に関する研究(合成保存料を使用しない水産ねり製品の品質保持)
- 1981-15 甲殻類と魚類の比較たん白特性に関する研究(溶解性と坐りについて)
- 1981-16 未利用魚の調理冷凍すり身の開発試験
- 1981-17 減圧油ちょう法による膨化食品の製法に関する研究(オキアミ、イワシ塩すり肉の膨化)
- 1981-18 食鶏の生産及び貯蔵条件と加工適性に関する研究(食鶏の飼育期間別肉質調査)
- 1981-19 鶏卵の貯蔵条件と加工適性に関する研究(貯蔵条件と鮮度)
- 1981-20 中期貯蔵を目的とした食品の簡易制菌包装(めん類の包装と品質保持)

- 1982-01 地域特産食品等の包装と品質保持に関する研究(電気抵抗(GR トリメーター)による魚の簡易鮮度判定法について)
- 1982-02 表面被覆超硬合金(コーティングチップ)の切削特性について
- 1982-03 金属の複雑形状の高精度加工研究(ワイヤカット放電加工に関する研究)
- 1982-04 MIG 溶接による溶接法の研究
- 1982-05 鋳造品の品質改良に関する研究(黒鉛球状化剤(Mg)の残留挙動について)
- 1982-06 染色助剤の処理技術に関する研究
- 1982-07 メッキスラッジによる新製品の開発
- 1982-08 高力ロリーオガライトの試作研究
- 1982-09 木型利用による竹工芸品製法の開発研究
- 1982-10 県産大豆の豆腐への利用拡大試験
- 1982-11 四国産大豆の麦みそ醸造原料としての加工適性(品種別愛媛産大豆の栽培環境・貯蔵条件別の蒸煮特性及び麦みそ醸造)
- 1982-12 めん類の品質保持に関する研究(生、茹でうどんの凍結貯蔵)
- 1982-13 ハトムギの無臭粉末化とその利用
- 1982-14 愛宕柿の脱渋と貯蔵
- 1982-15 新しいタイプの果汁飲料の研究
- 1982-16 転換かんきつ類果実の加工法の研究
- 1982-17 天然系抗酸化剤の効力増強に関する研究(イワシ油に対する天然系抗酸化剤の効力)
- 1982-18 皮てんぷらの製法と成分調査について
- 1982-19 水産ねり製品の原料魚と品質に関する研究(皮てんぷら原料魚の歩留まりと成分)
- 1982-20 水産ねり製品の原料魚と品質に関する研究(皮てんぷらの製法と品質)
- 1982-21 水産ねり製品の原料魚と品質に関する研究(原料魚種の配合及び凍結原料魚と皮てんぷらの品質)
- 1982-22 鶏卵の貯蔵条件と加工適性に関する研究(鶏卵の品質保持技術)
- 1982-23 鶏卵の貯蔵条件と加工適性に関する研究(鶏卵の成分分析における 2、3 の考察)
- 1982-24 鶏卵の貯蔵条件と加工適性に関する研究(貯蔵鶏卵の製菓適正)
- 1982-25 鶏卵の貯蔵条件と加工適性に関する研究(飼料の鶏卵品質への影響)
- 1982-26 地域特産食品等の包装と品質保持に関する研究(ひかぶ漬の品質保持に関する研究)

- 1983-01 県産果実の食酢醸造研究(愛宕柿から清澄果汁の調整)
- 1983-02 微生物によるパルプ化技術の開発研究
- 1983-03 中晩生かんきつの利用加工に関する研究(連続処理による果汁の脱苦味について)
- 1983-04 中晩生かんきつの利用加工に関する研究(冷菓の香気としていよかん精油の利用)
- 1983-05 減圧油ちょうによる珍味イワシの製法
- 1983-06 天然系抗酸化剤の効力増強に関する研究(煮干し製造中における添加トコフェロールの消長)
- 1983-07 天然系抗酸化剤の効力増強に関する研究(天然系抗酸化剤による煮干しの変色防止)
- 1983-08 天然系抗酸化剤の効力増強に関する研究(イワシ油に対する天然系抗酸化剤の効力に及ぼすヘスペリジンの作用)
- 1983-09 水産ねり製品の原料魚と品質に関する研究(3種類のエソの冷凍すり身化試験)
- 1983-10 水産ねり製品の原料魚と品質に関する研究(瀬戸内海産エソのかまぼこ形成能)
- 1983-11 水産ねり製品の原料魚と品質に関する研究(トカゲエソ、マエソ、ワニエソのかまぼこ形成能)
- 1983-12 切削加工における切りくずの処理の改善研究
- 1983-13 塑性加工品の品質改善(放電加工における加工変質層に関する研究)
- 1983-14 溶接ロボットの利用に関する研究
- 1983-15 CV 黒鉛鋳鉄(コンパクトバーミキュラ)の研究
- 1983-16 センサー技術の利用に関する研究
- 1983-17 新しい樹脂による工場排水の処理研究
- 1983-18 高吸収樹脂による廃油精製法に関する研究
- 1983-19 溶射セラミックス加工に関する研究
- 1983-20 四国産大豆の麦みそ醸造原料としての加工適性(有用微生物の添加による麦みそ醸造技術の開発)
- 1983-21 天然系保存料による発酵食品の品質保持技術の開発
- 1983-22 天然系保存料使用によるめん類の品質保持技術の開発研究
- 1983-23 かんきつ繊維の食品素材化研究(かんきつ繊維質の調製)
- 1983-24 食鶏の生産及び貯蔵条件と加工適性(食鶏を利用した珍味の製造)
- 1983-25 鶏卵の貯蔵条件と加工適性に関する研究(コーティング処理の貯蔵効果)
- 1983-26 簡易包装による食品の品質保持に関する研究(生シイタケの鮮度保持)

- 1984-01 異種材料溶接継手の疲労強度解析と施工技術開発研究
- 1984-02 イオン窒化熱処理技術に関する研究
- 1984-03 発泡スチロールによる鋳造技術の研究
- 1984-04 コンピュータによる機械設計システムの適応化研究
- 1984-05 高吸水性樹脂による産業廃棄物の脱水に関する研究(染色・メッキ・製紙廃水スラッジの脱水方法の研究)
- 1984-06 真珠貝利用化技術開発研究(真珠貝殻利用化研究)
- 1984-07 県産果実の食酢醸造研究(清澄果汁からの食酢醸造)
- 1984-08 県産果実の食酢醸造研究(固定化酢酸菌による食酢醸造)
- 1984-09 微生物によるパルプ化技術の開発研究
- 1984-10 発酵食品の低塩化による高品質化の研究開発
- 1984-11 バイオテクノロジーによる新製品の研究開発(白糖、おからを用いた淡色調味料の開発)
- 1984-12 はだか麦の利用加工技術の確立研究(はだか麦の品種別みそ加工適性)
- 1984-13 特産果実を利用した菓子の開発(愛宕柿ジャムの復渋抑制)
- 1984-14 かんきつ繊維の食品素材化研究(スポンジケーキ、クッキー、めんへの添加)
- 1984-15 はだか麦の利用加工技術の確立研究(粉碎方法と粉の特性 (I))
- 1984-16 はだか麦の利用加工技術の確立研究(搗精度と成分・粘性)
- 1984-17 中晩生かんきつの利用加工に関する研究(いよかん果汁の品質保持)
- 1984-18 中晩生かんきつの利用加工に関する研究(いよかんのさじょう分離技術改善)
- 1984-19 中晩生かんきつの利用加工に関する研究(じょうのう膜利用によるシート状食品の製造)
- 1984-20 中晩生かんきつの利用加工に関する研究(いよかんシラップ漬への β -サイクロデキストリンの利用)
- 1984-21 中晩生かんきつの利用加工に関する研究(生育時期別いよかん果実の苦味成分)
- 1984-22 中晩生かんきつ利用加工に関する研究(カルシウム塩によるいよかんさじょうの組織改善)
- 1984-23 チルド製品原材料の殺菌について
- 1984-24 キウイフルーツの加工技術の確立(加工適性の解明)
- 1984-25 水産ねり製品の原料魚と品質に関する研究(ピロリン酸塩晒しによる弾力の増強効果)
- 1984-26 水産ねり製品の原料魚と品質に関する研究(ピロリン酸塩晒しによるトカゲエソ肉のタンパク溶出性とかまぼこ形成性)
- 1984-27 バイオテクノロジー利用による新製品の開発研究(魚肉ペーストの製造)
- 1984-28 栗の新規製品の製造技術の開発研究

- 1985-01 マイクロプロセッサ応用集中自動制御技術開発研究
- 1985-02 セラミックス部品の性能評価技術開発研究
- 1985-03 レーザー加工技術の適用化研究
- 1985-04 コンピュータによる機械設計システムの適用化研究
- 1985-05 円形荷重を受ける平等厚み円板の強度解析研究
- 1985-06 逆浸透による工場廃液の処理に関する研究
- 1985-07 無電解メッキに関する研究
- 1985-08 高吸水性樹脂による選択吸水性に関する研究（染色・メッキ・製紙スラッジの脱水・脱色・脱臭と油類の脱水法）
- 1985-09 真珠貝の利用化技術開発研究
- 1985-10 四国八十八ヶ所用土産品の開発研究
- 1985-11 バイオテクノロジー利用による新製品の開発研究（白糖・オカラを用いた淡色調味料の開発）
- 1985-12 はだか麦の利用加工技術の確立研究
- 1985-13 シイタケの食品素材化研究（スライスシイタケの乾燥時の変色防止）
- 1985-14 シイタケの食品素材化研究（乾燥方法による干しシイタケの品質と成分）
- 1985-15 シイタケの食品素材化研究（シイタケ加工法の見直しと試作）
- 1985-16 中晩性カンキツの利用加工に関する研究（伊予柑のピールチップの製造）
- 1985-17 栗甘露煮中の EDTA の測定法ならびに添加濃度と吸着量に関する研究
- 1985-18 梅を利用した新しい食品の開発研究（梅の品種、熟度別成分性状について）
- 1985-19 梅を利用した新しい食品の開発研究（ウメ果実の核酸関連物質の品種別熟度別変化）
- 1985-20 梅を利用した新しい食品の開発（梅漬と2、3の試作品について）
- 1985-21 梅を利用した新しい食品の開発研究（梅果肉の利用について）
- 1985-22 キウイフルーツの加工に関する研究（ ）（遊離アミノ酸組成及びペクチン）
- 1985-23 キウイフルーツの加工に関する研究（ ）（冷蔵貯蔵中の果実成分の変化）
- 1985-24 キウイフルーツの加工に関する研究（ ）（種子除去及びアルカリ剥皮）
- 1985-25 削り節の品質及び原料魚種の簡易判定法
- 1985-26 水産ねり製品の原料魚と品質に関する研究（種類別及び時期別エソの無晒し肉のかまぼこ形成能）
- 1985-27 海藻の食品素材化研究
- 1985-28 養殖マダイの生食用としての品質保持に関する研究
- 1985-29 漬物類及び煮豆の小袋包装による品質保持に関する研究

- 1986-01 マイクロプロセッサ応用集中自動制御技術開発研究
- 1986-02 セラミックス部品の性能評価技術開発研究
- 1986-03 金属製品の力学的解析と強度改善に関する研究
- 1986-04 レーザ加工技術の適用化研究
- 1986-05 複合樹脂による吸水・脱色に関する研究（細目：食肉・食鳥・魚血汁の脱水と脱色法）
- 1986-06 真珠貝の利用化技術開発研究（細目：真珠貝貝殻による真珠核の製造研究）
- 1986-07 木竹小工芸品の試作研究
- 1986-08 バイオテクノロジー利用による新製品の開発研究（細目：白糖、オカラを用いた淡色調味料の開発）
- 1986-09 裸麦の利用加工技術の確立研究
- 1986-10 大豆を利用した新しい食品の開発
- 1986-11 食品製造における加工技術の高度化に関する研究（細目：凍結粉碎による野菜類の食品素材化に関する研究）
- 1986-12 キウイフルーツの加工技術の確立研究（第5報）（細目：60年度産キウイの遊離アミノ酸及び糖組成に関する研究）
- 1986-13 キウイフルーツの加工技術の確立研究（第6報）（細目 アクチニジンの抽出）
- 1986-14 キウイフルーツの加工技術の確立研究（第7報）（細目 キウイフルーツの製菓素材の製造研究）
- 1986-15 水産加工品の付加価値向上技術（細目：瀬戸内海産トカゲエソ鮮度・凍結条件とかまぼこ形成能）
- 1986-16 水産ねり製品の原料魚と品質に関する研究（細目：瀬戸内海産トカゲエソの鮮度・凍結条件とかまぼこ形成能）
- 1986-17 バイオテクノロジー - 利用による新製品の開発研究（細目：魚肉ペーストの利用）

- 1987-01 金属製品の力学的解析と強度改善に関する研究(円形荷重を受ける段付円板の強度解析について)
- 1987-02 噴霧冷却による工程短縮化熱処理技術の研究
- 1987-03 機械部品へのファインセラミックス利用技術研究
- 1987-04 LPC による溶射皮膜の高性能化技術の開発
- 1987-05 真珠貝殻による真珠核の製造研究
- 1987-06 新しい竹工芸品の加工技術に関する研究
- 1987-07 耐酸性乳酸菌の検索と利用に関する研究
- 1987-08 酵素の固定化技術と応用に関する研究
- 1987-09 魚醤油の製造に関する研究
- 1987-10 裸麦の利用加工技術の確立研究(裸麦あられ開発研究)
- 1987-11 果実、野菜、海藻類を利用したカプセル状食品の開発(球状成形ゼリーの試作)
- 1987-12 果実、野菜、海藻類を利用したカプセル状食品の開発(くりペーストの成型技術)
- 1987-13 先端技術による食品製造工程の近代化に関する研究(超臨界ガス法による有用成分の抽出)
- 1987-14 遠赤外線乾燥機による水産ねり製品の製造技術
- 1987-15 魚介類有効栄養成分利用技術開発(地先水産資源の栄養成分の再評価)
- 1987-16 養殖魚の加工利用に関する研究
- 1987-17 水産ねり製品の原料魚と品質に関する研究(第11報)(ピロリン酸塩晒しによるトカゲエソ冷凍すり身の品質)
- 1987-18 包装技術を利用した食品の品質保持
- 1987-19 センサーの高度利用技術
- 1987-20 ノイズ対策技術
- 1987-21 高性能微細加工技術
- 1987-22 コンピュータ利用自動設計技術
- 1987-23 焼結セラミックスの製造技術
- 1987-24 繊維強化による複合材料の製造技術
- 1987-25 プラズマ溶射による複合材料の製造技術
- 1987-26 金属表面等の機能向上技術に関する研究
- 1987-27 セラミックスの加工技術に関する研究
- 1987-28 接合技術に関する研究
- 1987-29 魚介類を主原料とした畜肉用素材の開発

- 1988-01 金属表面の機能向上に関する研究
- 1988-02 鋳鉄の部分球状化処理について
- 1988-03 超精密溶接品の強度解析ならびに機能向上に関する研究
- 1988-04 機械部品へのファインセラミックス利用技術研究
- 1988-05 LPC(低圧溶射)による溶射皮膜の高性能化技術の研究(耐熱衝撃性溶射皮膜に関する研究)
- 1988-06 複合材料の再利用技術に関する研究(効果的な粉碎方法の検討)
- 1988-07 新しい竹工芸品の加工技術に関する研究
- 1988-08 酵素の固定化技術と応用に関する研究
- 1988-09 耐酸性乳酸菌の検索と利用に関する研究
- 1988-10 魚醤油の製造に関する研究
- 1988-11 高圧膨化処理によるスナック食品の開発
- 1988-12 特産果実を利用した菓子素材及び特産菓子の加工実証研究
- 1988-13 野菜の食品素材化と利用技術の開発研究
- 1988-14 地域特産イモ類の利用加工技術の確立研究
- 1988-15 みかん転換果実類の加工利用技術確立試験
- 1988-16 有効栄養成分利用のための基礎研究(イワシの加工適正に関する研究)
- 1988-17 金属表面の機能向上に関する研究(第1報)
- 1988-18 コンピュータ利用自動設計技術
- 1988-19 先端機器応用新技術(高性能微細加工技術)
- 1988-20 ノイズ対策技術に関する研究
- 1988-21 メカトロニクス要素技術(センサーの高度利用技術)
- 1988-22 焼成セラミックスの製造及び利用技術(碍子用セラミックスの高機能化研究及び遠赤外線放射セラミックスの試作と特性比較)
- 1988-23 繊維強化複合材料に関する研究
- 1988-24 プラズマ溶射による複合材料の製造に関する研究(第3報)(溶射皮膜の封孔処理)
- 1988-25 耐酸性乳酸菌の検索と利用() (Lactobacillus 属乳酸菌のプロトプラスト化及び再生)
- 1988-26 耐酸性乳酸菌の検索と利用() (鮎寿しの乳酸菌)
- 1988-27 水産ねり製品の冷凍条件と品質に関する研究

- 1989-01 金属表面の機能向上に関する研究
- 1989-02 有限要素法による圧力容器の対応解析に関する研究
- 1989-03 基板部品検査システムの適応化研究（細目：センサーの高度利用技術）
- 1989-04 複合材料等の高密度熱エネルギー加工技術研究
- 1989-05 機械部品へのファインセラミックス利用技術研究
- 1989-06 低圧溶射による溶射皮膜の高性能化技術の研究
- 1989-07 複合材料の再利用技術に関する研究（詳細：効果的な分類方法の検討）
- 1989-08 竹表皮の新しい染着色法に関する研究
- 1989-09 酸素の固定化技術とその応用に関する研究
- 1989-10 耐酸性乳酸菌の検索と利用に関する研究
- 1989-11 新しいタイプのつきいきききk味噌酵母の馴養化研究
- 1989-12 高圧膨化処理によるスナック食品の開発研究
- 1989-13 特産豆類の食品素材化研究
- 1989-14 みかんジュース粕有効成分の食品添加利用研究
- 1989-15 みかん果汁のパン類等の利用開発研究
- 1989-16 特産野菜、果樹類の乾燥、液化処理等による食品素材化技術の開発と応用（詳細：野菜の食品素材化と利用に関する研究）
- 1989-17 みかんの転換果実類の加工利用技術確立試験
- 1989-18 キノコ類の利用加工研究
- 1989-19 かんきつ・果汁高品質技術緊急開発試験研究（詳細：かんきつの食味成分の解明と果汁の高品質化試験）
- 1989-20 簡易な加工・包装による水産物の付加価値向上技術
- 1989-21 魚類有効成分変質防止技術研究
- 1989-22 先端機器応用新技術（詳細：金属表面の機能向上技術）
- 1989-23 先端機器応用新技術（詳細：コンピュータ利用自動設計技術）
- 1989-24 先端機器応用新技術（詳細：高性能微細加工技術）
- 1989-25 メカトロニクス要素技術（詳細：センサーの高度利用技術）
- 1989-26 メカトロニクス要素技術（詳細：ノイズ対策技術）
- 1989-27 新素材の製造及び利用技術（詳細：焼結セラミックスの製造技術）
- 1989-28 新素材の製造及び利用技術（詳細：有機系複合材料の製造技術）
- 1989-29 新素材の製造及び利用技術（詳細：無機系複合材料の製造技術）

- 1990-01 金属表面の機能向上に関する研究
- 1990-02 二相ステンレス鋼の溶接技術に関する研究
- 1990-03 金属表面処理技術研究(細目：金属イオン注入等による材料表面の高機能化研究)
- 1990-04 仮焼成体切削法によるセラミックスの製造技術研究
- 1990-05 超音波を利用した電子ユニットの試作研究
- 1990-06 電磁波障害対策技術研究
- 1990-07 高機能性無機繊維を用いた複合材料に関する研究
- 1990-08 複合材料の再利用技術に関する研究
- 1990-09 竹の複合化による新製品の開発
- 1990-10 食品加工への超高圧の利用研究(詳細：食品の物性におよぼす超高圧処理の影響)
- 1990-11 耐酸性乳酸菌の検索と利用に関する研究
- 1990-12 酸素の固定化技術とその応用に関する研究
- 1990-13 新しいタイプの味噌用酵母の訓養化研究
- 1990-14 特産豆腐の食品素材化研究
- 1990-15 みかんジュース粕有効成分の食品添加利用研究
- 1990-16 みかん果汁のパン類等利用開発研究
- 1990-17 雑穀類の新加工技術の確立と利用に関する研究
- 1990-18 米加工新製品開発事業
- 1990-19 野菜の食品素材化と利用技術の開発研究
- 1990-20 かんきつ・果汁高品質技術緊急開発試験研究(かんきつの食味成分の解明と果汁の高品質化試験)
- 1990-21 緑色を保持した加工食品の開発
- 1990-22 魚類有効成分変質防止技術研究
- 1990-23 金属表面処理技術研究
- 1990-24 画像処理技術
- 1990-25 電磁波障害対策技術
- 1990-26 新機能複合材料の開発技術(ポリプロピレン樹脂と炭素繊維の複合材料製造技術)
- 1990-27 セラミックスの成形加工技術(セラミックス製姿バイトの作成技術)
- 1990-28 超高圧処理技術
- 1990-29 微生物・酵素の利用技術(微生物の利用)
- 1990-30 微生物・酵素の利用技術(酵素の利用)

- 1991-01 アルミニウムの機能向上技術に関する研究(細目:自溶合金を溶射し、レーザー光線を利用した表面処理技術)
- 1991-02 アルミニウムの機能向上技術に関する研究(細目:アルミニウム複合材料の製造方法)
- 1991-03 金属表面処理技術研究(細目:金属イオン注入等による材料表面の高機能化研究)
- 1991-04 切欠きを有する材料の強度解析に関する研究
- 1991-05 難削材の加工技術研究
- 1991-06 自動化ライン故障診断システムの研究開発
- 1991-07 電子材料の寿命向上などに関する研究
- 1991-08 電磁波障害対策技術研究
- 1991-09 セラミックスの微細成形加工技術に関する研究
- 1991-10 複合材料の再利用技術に関する研究
- 1991-11 高機能無機繊維を用いた複合材料に関する研究(細目:溶射による繊維強化複合材料の製造に関する研究)
- 1991-12 コンピュータを利用したデザイン開発研究
- 1991-13 特産果実加工の多様化に関する研究
- 1991-14 バイオテクノロジー利用による発酵食品の開発研究
- 1991-15 食酢を用いた清涼飲料の開発
- 1991-16 特産豆類の食品素材化研究
- 1991-17 食品加工への超高压の利用研究
- 1991-18 水産物健康性機能有効利用開発事業(細目:魚類有効成分変質防止技術研究)
- 1991-19 かんきつ・果汁高品質技術緊急開発試験研究(細目:かんきつの食味成分の解明と果汁の高品質試験)
- 1991-20 米加工新製品開発研究
- 1991-21 雑穀類の新加工及び利用技術の確立試験
- 1991-22 農産摘果物の活用に関する研究
- 1991-23 脱酸素水によるクリ甘露煮の品質向上試験
- 1991-24 県産かんきつ類利用技術研究
- 1991-25 セラミックス成形加工技術研究

- 1992-01 自動小型魚体処理システム開発研究
- 1992-02 切削加工監視システム開発研究
- 1992-03 金属表面処理技術研究（金属イオン注入等による材料表面の高機能化研究）
- 1992-04 自動化ライン故障診断の研究開発
- 1992-05 電子材料の寿命向上等に関する研究
- 1992-06 電子機器電磁波ノイズ対策技術研究
- 1992-07 複合材料の再利用技術に関する研究（樹脂への充填剤、強化剤としてFRP廃材の直接利用）
- 1992-08 ゼル・ゲル法保護膜形成技術研究
- 1992-09 コンピュータを利用したデザイン開発研究
- 1992-10 バイオテクノロジー - 利用による発酵食品の開発研究
- 1992-11 超高压下酵素利用技術研究
- 1992-12 雑穀類の新加工技術及び利用技術の確立に関する研究
- 1992-13 おから利用食品開発研究
- 1992-14 かんきつ・果汁高品質技術緊急開発試験研究（かんきつの食味成分の解明と果汁の高品質化試験）
- 1992-15 特産果実加工の多様化に関する研究
- 1992-16 県産かんきつ類利用技術研究
- 1992-17 ユズ、キウイフルーツ等特産果実の食品加工技術の開発
- 1992-18 農産摘果物の高付加価値化に関する研究
- 1992-19 魚類有効成分変質防止技術研究
- 1992-20 多獲魚加工技術研究
- 1992-21 養殖ハマチ特産品開発研究
- 1992-22 過剰水分吸収機能性食品容器開発

- 1993-01 自動小型魚体処理システム開発研究
- 1993-02 精密機器部品製造技術高度化研究(電子ビームを利用した超精密加工及び高機能部品の開発研究)
- 1993-03 精密機器部品製造技術高度化研究(機械・電子部品の低振動静音化技術の研究)
- 1993-04 切削加工監視システム開発研究
- 1993-05 金属表面改質技術研究
- 1993-06 電子材料の寿命向上等に関する研究
- 1993-07 小型真空吸引把持装置開発研究
- 1993-08 自動化ライン故障診断システム開発研究
- 1993-09 電子機器電磁波ノイズ対策技術研究(第2報)(プリント基盤の輻射性ノイズ対策)
- 1993-10 磁性複合材料の電磁波吸収特性に関する研究
- 1993-11 ゴル・ゲル法によるセラミックス保護膜の形成に関する研究(第2報)(ジルコニアコーティング膜の特性)
- 1993-12 大島石高度利用技術研究(第1報)(石材への調色技術)
- 1993-13 コンピュータを利用したデザイン開発研究(第3報)(データベース等を利用したデザイン作成手法及び試作)
- 1993-14 特産果実加工の多様化に関する研究(第3報)(特産果実を用いた加工品)
- 1993-15 バイオテクノロジー利用発酵食品開発研究(第3報)(細胞融合による麹菌の育種)
- 1993-16 県産かんきつ類利用技術研究(第3報)(かんきつ搾汁粕中の抗酸化成分)
- 1993-17 雑穀類の新加工技術の確立と利用に関する研究(第3報)(雑穀類の加工適性)
- 1993-18 温州みかん果汁の高品質化に関する研究(微生物による異臭原因成分の除去)
- 1993-19 機能性を付与した減塩漬物の開発
- 1993-20 マッシュルームの加工技術の開発
- 1993-21 魚類有効成分変質防止技術研究
- 1993-22 多獲魚の加工技術に関する研究(第2報)(アジ・タチウオのレトルト食品等の試作)
- 1993-23 養殖ハマチ特産品開発研究(第3報)(未利用部のレトルト加工品とハム・ソーセージ)
- 1993-24 水産練り製品新原料開発研究
- 1993-25 鶏卵の脂質成分に及ぼすハマチ油の影響
- 1993-26 新しい天然食品素材開発研究(機能性ペプチドの検索と利用に関する研究)
- 1993-27 新しい天然食品素材開発研究(新しい天然抗酸化物質の検索とその利用に関する研究)
- 1993-28 超高压下酵素利用技術研究

- 1994-01 精密機械部品製造技術高度化研究(電子ビームを利用した超精密加工及び高機能部品の開発研究)
- 1994-02 精密機械部品製造技術高度化研究(機械・電子部品の低振動静音化技術の研究)
- 1994-03 自動小型魚体処理システムの開発研究
- 1994-04 アルミニウム合金高品位切削加工技術研究
- 1994-05 硬質クロムメッキ技術向上研究
- 1994-06 小型真空吸引把持装置開発研究
- 1994-07 自動化ライン故障診断システム開発研究
- 1994-08 電磁波障害防止材開発研究
- 1994-09 ハンダ付け不良検査用画像処理装置開発研究
- 1994-10 たんぱく質系新素材開発研究(コラーゲンの抽出と特性評価)
- 1994-11 大島石高度利用技術研究
- 1994-12 含浸処理利用竹材改質研究
- 1994-13 パッケージデザイン高度化研究
- 1994-14 バイオテクノロジー利用微生物改良技術研究(細目:細胞融合及び遺伝子組替えによる有用微生物の創出と活用に関する研究)
- 1994-15 県産かんきつ類利用技術研究
- 1994-16 オリゴ糖含有かんきつ果汁開発研究
- 1994-17 天然色素・香気成分等活用研究
- 1994-18 酒粕利用食品素材化研究
- 1994-19 外国原産野菜類等の加工技術開発研究
- 1994-20 ハーブを用いた特産加工品の開発研究
- 1994-21 特産養殖魚加工開発事業
- 1994-22 ハマチ有効成分利用練り製品開発研究
- 1994-23 水産練り製品新原料開発事業
- 1994-24 水産加工品機能成分保持技術開発
- 1994-25 養殖魚切身流通技術開発研究
- 1994-26 新しい天然食品素材開発研究(機能性ペプチドの検索と利用に関する研究)
- 1994-27 新しい天然食品素材開発研究(新しい天然抗酸化物質の検索と利用に関する研究)
- 1994-28 超高压下酵素利用技術研究

- 1995-01 加飾金型製造技術研究
- 1995-02 高硬度材切削技術向上研究
- 1995-03 精密機械部品製造技術高度化研究(電子ビームを利用した超精密加工及び高機能部品の開発研究)
- 1995-04 レーザ高度利用技術研究
- 1995-05 新技術開発産学官共同研究(金属系新材料の創製と超精密加工技術開発)
- 1995-06 小型真空吸引把持装置開発研究
- 1995-07 ハンダ付け不良検査用画像処理装置開発研究
- 1995-08 ドリル振れ検出システム開発研究
- 1995-09 産業用ロボット自律制御システム研究
- 1995-10 自動化ライン故障診断システム開発研究
- 1995-11 自律型搬送車開発研究
- 1995-12 プラスチック表面溶射処理技術研究
- 1995-13 鋳込みアクリル樹脂成型技術開発研究
- 1995-14 タンパク質系新素材開発研究(抽出物の特性を生かした利用法の検討)
- 1995-15 新漆器用素地材料利用化研究
- 1995-16 パッケージデザイン高度化研究(竹製品、漆器製品を対象としたパッケージデザインの高度化)
- 1995-17 水産加工品機能性成分保持技術開発研究
- 1995-18 水産練り製品新原料開発研究
- 1995-19 養殖魚切身流通技術開発研究
- 1995-20 養殖ヒラメ特産加工品開発研究
- 1995-21 節水型食品加工技術開発研究(水産練り製品製造技術開発)
- 1995-22 節水型食品加工技術開発研究(麦味噌製造技術開発)
- 1995-23 バイオテクノロジー利用微生物改良技術研究(細胞融合及び遺伝子組換えによる有用微生物の創出と活用に関する研究)
- 1995-24 清酒品質向上技術研究
- 1995-25 キウイ乳酸菌飲料等開発研究
- 1995-26 晩柑類の利用加工に関する研究
- 1995-27 クリ新加工品の開発
- 1995-28 新しい天然食品素材開発研究(機能性ペプチドの検索と利用)
- 1995-29 新しい天然食品素材開発研究(新しい天然抗酸化物質の検索と利用)
- 1995-30 畜産物高度加工技術開発研究
- 1995-31 県産かんきつ類利用技術研究(微生物による加工残渣からの抗酸化成分の産生)

- 1996-01 加飾金型製造技術研究
- 1996-02 能動的振動制御技術研究(光ファイバによる振動モードフィルタリング方法開発)
- 1996-03 高硬度材切削技術向上研究
- 1996-04 精密機械部品製造技術高度化研究(高精度部分熱処理技術研究)
- 1996-05 新技術開発産学官共同研究(金属系新材料の創製と超精密加工技術開発)
- 1996-06 プリント基板用ノイズ探査装置開発研究
- 1996-07 トリガー産業育成関連試験研究(新素材製品開発プロセス効率化研究)
- 1996-08 産業用ロボット自律制御システム研究
- 1996-09 自律型搬送車開発研究
- 1996-10 機能性プラスチック素材開発技術研究
- 1996-11 鋳込みアクリル樹脂成型技術開発研究
- 1996-12 ガラス系機能材料開発研究
- 1996-13 新漆器用素地材料利用化研究(石材・貝殻の素地化及び製品試作)
- 1996-14 パッケージデザイン高度化研究(真珠製品を対象としたパッケージデザイン高度化)
- 1996-15 天然素材の高付加価値化技術の開発(微生物培養キチン、キトサン生産利用技術研究)
- 1996-16 バイオテクノロジー利用微生物改良技術研究(細胞融合及び遺伝子組換えによる有用微生物の創出と活用に関する研究)
- 1996-17 清酒品質向上技術
- 1996-18 県産かんきつ類利用技術研究(微生物による抗酸化成分の産生)
- 1996-19 コンニャクイモの新規利用加工技術開発研究
- 1996-20 機能性食品素材開発研究
- 1996-21 バイオテクノロジー利用温州ミカン果汁異臭防止技術研究
- 1996-22 ビワ及びイチジクの加工技術開発研究
- 1996-23 水産加工品機能性保持技術開発
- 1996-24 水産練り製品新原料開発事業
- 1996-25 養殖ヒラメ特産加工品開発研究
- 1996-26 畜産物高度加工技術開発研究(畜肉を利用した新しい加工品の開発)
- 1996-27 養殖魚切身流通技術開発研究

- 1997-01 音響振動対策製品開発効率化研究
- 1997-02 能動的振動制御技術研究（光ファイバを用いた柔軟はりの能動的振動制御）
- 1997-03 センサー利用介護機器制御システム開発研究（実験モデルにおける複合センサー利用制御手法の検討）
- 1997-04 精密機械部品製造技術高度化研究（電子ビームによるアルミと銅の部分的合金化技術の研究）
- 1997-05 金属系新材料の創製と超精密加工技術開発
- 1997-06 トランスミッションフレームの最適設計技術に関する研究
- 1997-07 プリント基板用ノイズ探査装置開発研究
- 1997-08 新素材製品開発プロセス効率化研究
- 1997-09 産業用搬送ロボット走行制御システム開発研究
- 1997-10 情報ネットワークセキュリティシステム開発研究
- 1997-11 不用プラスチック油化技術研究
- 1997-12 金属・セラミックス接合技術研究
- 1997-13 ガラス系機能材料開発研究
- 1997-14 特定タンパク質認識高分子開発研究
- 1997-15 竹工芸品加工技術開発研究（竹編組マットへの和紙貼り用加工装置の開発）
- 1997-16 色彩データベース開発研究（慣用色を対象にした色彩データベース開発）
- 1997-17 天然素材の高付加価値化技術の開発（微生物培養キチン・キトサン生産利用技術研究）
- 1997-18 バイオテクノロジー利用微生物改良技術研究（選抜した優良酵母の実醸造試験）
- 1997-19 清酒品質向上技術研究
- 1997-20 県産かんきつ類利用技術研究（微生物によって産生された抗酸化成分について）
- 1997-21 γ -アミノ酪酸を蓄積させた機能性食品素材の利用研究（第2報）（農産物の生理機能を活用した γ -アミノ酪酸の蓄積技術）
- 1997-22 豆類高度加工技術開発研究
- 1997-23 バイオテクノロジー利用温州ミカン果汁異臭防止技術研究
- 1997-24 ビワ種子を利用した新しい食品素材開発研究
- 1997-25 水産加工機能成分保持技術開発
- 1997-26 水産練り製品新原料開発事業
- 1997-27 養殖ヒラメ特産加工品開発研究
- 1997-28 アコヤガイ貝柱長期保存技術開発研究

- 1998-01 介護機器最適設計技術研究
- 1998-02 レーザ熱源利用金属間化合物皮膜作製技術研究
- 1998-03 電子ビーム利用高品位溶接技術研究
- 1998-04 超音波振動切削加工技術研究
- 1998-05 産業用搬送ロボット走行制御システム開発研究
- 1998-06 音響振動対策製品開発効率化研究
- 1998-07 センサー利用介護機器制御システム研究
- 1998-08 高性能光触媒開発研究
- 1998-09 デザイン開発支援システム研究(三次元立体形状の作成及びマッピング手法の検討)
- 1998-10 廃ペットボトル再利用技術開発研究
- 1998-11 高機能多孔性セラミックス開発研究
- 1998-12 特定たんぱく質認識高分子開発研究
- 1998-13 色彩データベース開発研究(流行色を対象にしたデータベース開発)
- 1998-14 石鎚黒茶の成分特性と貯蔵法の開発
- 1998-15 バイオテクノロジー利用ミカン果汁異臭防止技術研究
- 1998-16 ユズ全果食品素材化研究
- 1998-17 柑橘類等低アレルギー化研究
- 1998-18 水産加工機能成分保持技術開発
- 1998-19 天然素材の高付加価値化技術の開発(微生物培養キノコ・キノコ生産利用技術研究)
- 1998-20 ヤマノイモの利用加工技術開発研究
- 1998-21 魚肉利用水産加工食品開発研究
- 1998-22 新タイプ清酒用多酸性酵母育種研究
- 1998-23 水産練り製品品質管理指標研究

- 1999-01 介護機器最適設計技術研究
- 1999-02 金属間化合物粉体調整技術開発研究
- 1999-03 電話回線等利用遠隔監視システム構築研究
- 1999-04 環境負荷低減型電子機器材料再生システム開発研究
- 1999-05 産業用搬送ロボット走行制御システム開発研究
- 1999-06 音響振動対策製品開発効率化研究
- 1999-07 全方位画像データ処理技術研究
- 1999-08 超硬皮膜表面改質技術研究
- 1999-09 特異的吸着素材複合化技術開発研究
- 1999-10 色彩データベース利用製品開発研究
- 1999-11 高性能光触媒開発研究(陽極酸化法によるチタン表面への光触媒効果)
- 1999-12 デザイン開発支援システム研究
- 1999-13 廃ペットボトル再利用技術開発研究
- 1999-14 高品質プラズマ溶射皮膜等作製技術研究
- 1999-15 高機能性陶磁器等開発研究(陶磁器用光抗菌膜の高性能化技術開発研究)
- 1999-16 高機能多孔性セラミックス開発研究
- 1999-17 食品製造工程迅速微生物検査技術開発研究
- 1999-18 麦味噌短期熟成技術開発研究
- 1999-19 柑橘類等低アレルギー化研究
- 1999-20 凍結流通による切り身の品質劣化防止技術開発
- 1999-21 魚肉利用水産加工食品開発研究
- 1999-22 新タイプ清酒用多酸性酵母育種研究
- 1999-23 水産練り製品品質管理指標研究
- 1999-24 ユズ全果食品素材化研究
- 1999-25 トマトの加工利用研究
- 1999-26 そばの加工研究

- 2000-01 金属間化合物粉体調整技術開発研究
- 2000-02 機械構造系振動・騒音制御技術開発研究
- 2000-03 福祉機器用センシング・制御技術開発研究
- 2000-04 高周波帯域電波吸収材開発研究
- 2000-05 電話回線等利用遠隔監視システム構築研究
- 2000-06 刺激応答性利用悪臭分解吸着材料開発研究
- 2000-07 廃ペットボトル再利用技術開発研究
- 2000-08 アルミニウム表面改質技術開発研究
- 2000-09 高機能多孔性セラミックス開発研究
- 2000-10 製品デザイン提示技術開発研究
- 2000-11 リン吸着剤開発研究
- 2000-12 微生物利用機能性糖質製造技術研究
- 2000-13 魚肉利用水産加工食品開発研究
- 2000-14 水産物品質保持技術開発研究(凍結流通による切り身の品質劣化防止技術開発)
- 2000-15 カンキツ機能性成分利用技術研究
- 2000-16 食品製造工程迅速微生物検査技術開発研究
- 2000-17 麦味噌短期熟成技術開発研究
- 2000-18 ウコン加工利用研究

- 2001-01 機械構造系振動・騒音制御技術開発研究
- 2001-02 金属間化合物粉体調整技術開発研究
- 2001-03 福祉機器用センシング・制御技術開発研究
- 2001-04 高周波帯域電波吸収材料開発研究
- 2001-05 携帯電話利用地理情報システム開発研究
- 2001-06 感性イメージ紙製品開発研究
- 2001-07 釉薬調合システム開発研究
- 2001-08 廃ペットボトル再利用技術開発研究
- 2001-09 刺激応答性利用悪臭分解吸着材料開発研究
- 2001-10 アルミニウム表面改質技術開発研究
- 2001-11 製品デザイン提示技術開発研究
- 2001-12 リン吸着剤開発研究
- 2001-13 微生物利用機能性糖質製造技術研究
- 2001-14 土壌中環境ホルモン分解剤開発研究
- 2001-15 魚肉利用水産加工食品開発研究
- 2001-16 水産物品質保持技術開発研究(凍結流通による切り身の品質劣化防止技術開発)
- 2001-17 機能性成分・ギャバ付加技術開発研究
- 2001-18 黒大豆を使った菓子類への加工研究