

出典

- 1 山崎栄次. デンプンの老化特性評価に基づく酒造用原料米の溶解性予測. 日本醸造協会誌, 116, 66-76 (2021)
- 2 山崎栄次, 他. デンプンの老化速度が異なる山田錦を原料とした清酒小仕込み試験. 日本醸造協会誌, 115, 101-105 (2020)
- 3 山崎栄次, 他. DORFT 法による酒造用原料米のデンプンの老化特性評価. 日本醸造協会誌, 113, 1-6 (2018)
- 4 E. Yamazaki et al. Rapid evaluation of the rheological change caused by starch retrogradation with the repeating freeze-thaw cycles, *Starch/Stärke*, 69, 1600094 (2017)
- 5 E. Yamazaki et al. Improvement on the freeze-thaw stability of corn starch gel by the polysaccharide from leaves of *Corchorus olitorius* L. *Carbohydrate Polymers*, 94, 555-560 (2013)