

昭和 36 年度缶詰研究発表会

日時 昭和 36 年 4 月 13 日 ~ 15 日
場所 白鳥会館 (松江市末次 86)
後援 山陰地区缶詰製造協議会・日本製缶協会

特別講演 かに缶詰製造工程における品質管理の基本問題
北海道大学 水産学部 教授 谷川英一 氏

山陰地区の農産缶詰諸原料について
鳥取県立食品研究所 所長 中西秀夫 氏

研究発表 (23 編)

1. いちごジャム缶詰の変敗防止に関する研究
(社)日本缶詰協会 原田陽一・徳永 文
2. トマトジュースの測色に就て
東洋食品工業短期大学 鈴木保治・三島公子
3. トマトケチャップ缶詰の色調の変化と貯蔵性について
九州製罐(株) 片山健三・熊谷哲夫
4. トマトピューレー製造に関する二、三の所見
島根農科大学 松本宗人・岩原章二郎
5. 育児食缶詰の栄養学的研究
第 1 報 果実製品のビタミン C 強化
千葉大学 綾野雄幸
第 2 報 畜産製品の人工消化試験
千葉大学 綾野雄幸・飯沼寛信
6. あじ缶詰製造時における諸問題とその対策
九州製罐(株) 藤木 朴・長沢善雄
7. たらばがに缶詰の褐変について
九州製罐(株) 長沢善雄 北海道大学 谷川英一
8. グルタミン酸ソーダの缶詰に対する利用研究
第 3 報 かに缶詰に対するグルタミン酸ソーダの利用について
味の素(株) 戸井文一・前田清一・佐々木 裕
9. びん長鮪のストラバイトに関する試験
静岡缶詰協会技術部 園田顕穂
10. みかん缶詰におけるグルコース使用が製品に及ぼす影響について
静岡缶詰協会技術部 滝口八郎左衛門

11. 人甘併用果実缶詰の嗜好調査
大和製罐(株) 大橋 晋・ 軽部美江子
12. いわしトマト漬缶詰の缶材腐食に関する考察
(社)日本缶詰協会 三島 進・伊藤昭紀子
13. みかん缶詰に於ける樋式脱皮と缶内面腐食に就て
静岡缶詰協会技術部 長谷川昇一
14. 缶詰の腐食に関する研究
第2報 みかん缶詰の内面腐食について
大和製罐(株) 山下二郎・永田義尊・勝又 貢
15. ジュース缶詰中の溶存酸素の定量法について
九州製罐(株) 藤木 朴・ 西山澄生・前田 晃
16. 果汁缶詰中の重金属溶出量について
第2報 オレンジジュース缶詰中の鉛溶出量について
(社)日本缶詰協会 新井よし子・原田陽一
17. レッド・チェリー缶詰中の錫の溶出量について
第9報 ポーラログラフによる缶詰の研究
東洋食品工業短期大学 小田久三・岩本喜伴
18. みかん缶詰中の塩素およびナトリウムの残存量について
(社)日本缶詰協会 原田陽一・ 徳永 文
19. 内地に於けるスイート・コーン栽培試験
東洋食品工業短期大学 黛 乙郎
20. ナリンギン分解酵素の性質
静岡大学 中林敏郎
21. 桃缶詰原料の貯蔵に関する研究
貯蔵温度(常温以上)と変敗原因微生物との関係
(社)日本缶詰協会 田中昭二・茂木幸夫
22. 缶桃缶詰の殺菌温度と製品の硬度との関係について
農林省東海近畿農業試験場 松井 修・ 村田 侃
23. みかん缶詰の変敗原因菌に関する研究
(社)日本缶詰協会 田中昭二・ 茂木幸夫

工場見学 鳥取缶詰株式会社 本社工場