

第 16 回技術大会

日時 昭和 42 年 4 月 20 日 ~ 22 日
場所 東京水産大学講堂 (港区港南 4-5-7)
後援 日本製缶協会

特別講演 缶詰製造工程の機械化をめぐる諸問題
東京水産大学 教授 農学博士 宝谷幸男 氏

米国にみる野菜缶詰原料の機械化収穫の現状
北海製罐株式会社 技術開発部研究所 山本 茂雄 氏

研究発表 (40 編)

1. トリメチル・アミノオキサイド含有量を指標とするびんながまぐる青肉の予知法について
東京水産大学 小泉千秋・野中順三九 東京大学 橋本芳郎
2. まぐる青肉の生鮮状態における肉質についての力学的知見
東京水産大学 宝谷幸男・野呂瀬尚孝
3. まぐる缶詰におけるストラバイトの防止法について
第 10 報 ストラバイトの析出に及ぼす構成イオン並びに媒晶イオンの影響
大和製罐(株) 長沢善雄・田中 覚
4. まぐる缶詰におけるストラバイトの防止法について
第 11 報 まぐる缶詰におけるストラバイト生成機構の考察
大和製罐(株) 長沢善雄・田中 覚
5. びんながまぐる水煮缶詰のストラバイト防止試験
静岡缶詰協会技術部研究班
6. まぐる塩水漬缶詰に対する 5'-ヌクレオチド類の添加効果
(財)東洋食品研究所・東洋食品工業短期大学 毛利威徳・寺田潤子・橋田 度
(株)由比缶詰所 大橋一郎・小長井幹生
7. いか水煮缶詰におけるストラバイトの生成と原料の鮮度について
東京水産大学 小坂部 勇・鈴木康策
8. さば味噌煮缶詰の炭酸ガス発生による膨張について
(社)日本缶詰協会 森 光國・柿崎興一・古橋樹雄・多根寛子
9. 水煮缶詰の水素膨張と腐食割れに関する研究
第 1 報 缶詰製造条件と水素膨張限界の定量化について
東洋製罐・東洋鋼鋸(株)総合研究所 山口尹通・小松美博・堀込 博
10. 早生温州の熟度と缶詰の品質
農林省園芸試験場 伊藤三郎・村田 侃・泉 嘉郎

11. 人甘併用品のみかん及び夏みかん缶詰に対する酵素剤の応用について
(財)東洋食品研究所 下田吉夫・奥 正和・森 大蔵
東洋食品工業短期大学 沢山善二郎・松本熊市
12. みかん缶詰の製造条件が貯蔵中にスズの溶出量におよぼす影響について
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 小田久三・岡田朋子・佐々部芳子・沖永みどり
13. エリソルビン酸の桃缶詰品質に及ぼす影響
大和製罐(株) 服部孝雄・野田忠行
14. 桃赤果肉変色防止に関する研究
過酸化水素処理による赤果肉脱色試験
愛媛県総合化学技術指導所 久保 進・別所康守・真部孝明・児玉雅信
15. 果実飲料の品質に及ぼすアミノ態窒素の挙動について
- パイナップルおよび温州みかん果汁の貯蔵中におけるアミノ態窒素の変化 -
農林省食糧研究所 三浦 洋・田村真八郎・鈴木忠直・高野和子
16. 加工原料トマトの流通期間中の品質低下について
カゴメ(株) 足立由郎・福嶋春雄
17. トマト果実中の硝酸態窒素について 第1報
(財)東洋食品研究所 黛 乙郎・宮崎正則・国里進三・美谷誠一・石川 伸・岩本喜伴
18. 野菜缶詰の変敗に関する研究
第3報 コーン缶詰製造時の細菌(1)
北海製罐(株) 田中光幸・後藤久子
19. スイート・コーン缶詰の流動学的性質
北海製罐(株) 高橋勇蔵・永井勝己・森井悠三
20. 缶詰用シュガーピースの品種別加工適性について 第2報
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・国里進三・美谷誠一・石川 伸・黛 乙郎
21. にんじん缶詰の品質向上に関する試験
(社)日本缶詰協会 三島 進・堀田紅子
22. 茸類の有機酸組成について
(財)東洋食品研究所 橋本一哉・磯部信昭・高橋善次郎
23. 食肉の利用開発に関する研究
第1報 食肉の脂肪酸について
(社)日本缶詰協会 森 光國・松田典彦
24. 食肉の利用開発に関する研究
第2報 ホットキュアリングの製品に及ぼす影響について
(社)日本缶詰協会 森 光國・古橋樹雄
25. 食肉の利用開発に関する研究
第3報 燐酸化デンプンの膨潤がコンビーフスタイル食品の組織に及ぼす影響
(社)日本缶詰協会 稲垣 聡・多根寛子

26. 食肉の利用開発に関する研究
第4報 食肉缶詰のテクスチャーについて(その1)
(社)日本缶詰協会 藤原 忠
27. 原子吸光分光分析法による食品中の金属の定量に関する研究
第1報 マグネシウムの定量について
東洋食品工業短期大学 長田博光・後藤郁子
28. 原子吸光分光分析法による食品中の金属の定量に関する研究
第2報 カルシウムの定量について
(財)東洋食品研究所 森 大蔵
29. トリメチルアミン・オキシドの直接定量法
発色段の改良と検討
(財)東洋食品研究所・東洋食品工業短期大学 富永哲彦・加藤育代・大塚 滋
30. トリメチルアミン・オキシドの直接定量法
トリメチルアミン・オキシドの缶内面腐食に及ぼす影響とその反応機作
(財)東洋食品研究所 富永哲彦・加藤育代 東洋食品工業短期大学 長田博光・大塚 滋
31. 缶詰の内面腐食に関する研究
第4報 天然物に含まれている硝酸イオンと缶内面腐食
(財)東洋食品研究所 岩本喜伴・宮崎正則・国里進三・前田琇子・堀尾嘉友
32. しょう油および硝酸ナトリウムによる缶の内面腐食に関する模型実験
東京水産大学 鈴木康策・小坂部 勇
33. HTF 缶について
大和製罐(株) 野口雅敏・山田憲司・清水英男
34. プリキ缶蓋巻締の研究
第3報 リフター抵抗力におよぼすリフタースプリングの強さ影響
北海製罐(株) 田中広司・高橋勇蔵・塚田勝年
35. 缶用油性塗膜の粘弾性研究(その3)
北海製罐(株) 高橋勇蔵・岸 博・小野沢建一
36. 回転殺菌における熱伝達について
(財)東洋食品研究所 池上義昭・竹内章子 東洋食品工業短期大学 岡屋忠治
37. フィルム包装食品の保存性に関する研究
第2報 モデル食品の酸素吸収と包装の酸素透過速度
東洋製罐・東洋鋼鋸(株)総合研究所 吉本 周・小松美博・岸本 昭
38. フィルム包装食品の貯蔵性について
(社)日本缶詰協会 三島 進・藤原 忠
39. 各種プラスチックフィルムの紫外線透過性について 第3報
東洋食品工業短期大学 松井悦造 (財)東洋食品研究所 清水義弘
40. ポリカーボネート製ウインドトップ缶の実用化試験(その2)
北海製罐(株) 永沼俊二・高橋勇蔵・小山史郎