

第 18 回技術大会

日時 昭和 44 年 5 月 21 日 ~ 23 日
場所 尾道市公会堂
共催 瀬戸内缶詰製造協議会
後援 日本製缶協会

特別講演 加工園芸特産物の問題について
香川大学 農学部教授 樽谷隆之 氏

缶内面腐食をめぐる諸問題
東洋食品工業短期大学 講師 堀尾嘉友 氏

研究発表 (32 編)

- 1 . Dyer 法 TMA 測定値に対する DMA の影響について
東海区水産研究所 戸沢晴己・榎原和子・天野慶之
- 2 . 缶詰原料えびの鮮度判定に関する基礎試験
日露漁業㈱ 丸山祐次・渡辺 清・手塚 久
- 3 . 缶詰および冷凍さくらます肉のアスタキサンチン含量
東海区水産研究所 天野慶之・佃 信夫・尾藤方通・篠山茂行・山中英明・藤井 豊
- 4 . 貝類缶詰の緑変に関する研究
第 1 報 缶詰かきの緑色色素について
東洋食品工業短期大学 長田博光・大塚 滋・志賀岩雄
- 5 . かき缶詰のグリーンフィールドに関する研究 第 1 報
広島県食品工業試験場 門 隆興・砂川満男
- 6 . 核酸成分の変化からみた缶詰原料の鮮度
第 3 報 カキの核酸成分と分解酵素系
(財)東洋食品研究所 毛利威徳・秦 圭子・本間光広・寺田潤子
東洋食品工業短期大学 橋田 度
- 7 . まぐろ青肉の予知法
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 大塚 滋・富永哲彦
- 8 . まぐろ (ソリッド・パック) 水煮缶詰の殺菌条件
(社)日本缶詰協会 三島 進・松田典彦・藤原 忠・関口美智子・稲垣 聡・横山典子
- 9 . 変形缶に関する研究
第 2 報 だ円 1 号缶の密封性について
大和製罐㈱ 服部孝雄・野田忠行
- 10 . 缶用塗膜の化学応力緩和 その 1
北海製罐㈱ 永沼俊二・高橋勇蔵

11. フィルム包装食品の保存性に関する研究
第4報 レトルトパウチのガス透過と、油脂分散系モデル食品の保存性
東洋製罐・東洋鋼鋸総合研究所 小松美博・山口尹通・堀込 博・岸本 昭
12. フィルム包装食品の保存性に関する研究
第5報 レトルトパウチのガス透過と、モデル食品における非酵素的褐変について
東洋製罐・東洋鋼鋸総合研究所 山口尹通・並木恒久・小松美博・岸本 昭
13. 各種プラスチックフィルムに包装されたシラップづけみかんの退色について
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
14. 缶詰食品の管理のための分析手法に関する研究
第1報 サイクラミン酸塩の簡易試験法
(社)日本缶詰協会 森 光國・鈴木 健・鈴木健次郎
15. 缶詰食品の管理のための分析手法に関する研究
第2報 ズルチンの分析法
(社)日本缶詰協会 鈴木 健・柿崎興一
16. 缶詰食品の管理のための分析手法に関する研究
第3報 ソルビン酸の分析法
(社)日本缶詰協会 鈴木 健・森 光國
17. 缶詰原料およびその加工品の化学的成分の比較
第1報 白肉種および黄肉種ももについて
(社)日本缶詰協会 柿崎興一・古橋樹雄・鈴木 健・鈴木健次郎・河原伸江・森 光國
18. 缶詰原料およびその加工品の化学的成分の比較
第2報 トマトについて
(社)日本缶詰協会 古橋樹雄・柿崎興一・鈴木 健・鈴木健次郎・河原伸江・森 光國
19. 缶詰原料およびその加工品の化学的成分の比較
第3報 みかんについて
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・柿崎興一・古橋樹雄・鈴木 健・河原伸江・森 光國
20. 日本産果実のアントシアニン色素に関する研究
第2報 ぶどう(デラウェア)の色素について
山口大学 芥田三郎・松富直利
21. くりの加工法の改善に関する研究
- 加工用水の影響について -
愛媛県総合化学技術指導所 別所康守・久保 進・真部孝明・児玉雅信
22. 筍缶詰に関する研究
第1報 水晒し中の有機酸変化について
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・奥 正和 東洋食品工業短期大学 下田吉夫・沢山善二郎
23. 缶詰食品中の溶出スズの分布と挙動 第1報
(財)東洋食品研究所 堀尾嘉友・小村祥子

24. 缶詰の内面腐食に関する研究
開缶後のスズ溶出量について
(財)東洋食品研究所 岩本喜伴・前田琇子
25. 缶詰の内面腐食に関する研究
初期封入酸素量と界面腐食について
(財)東洋食品研究所 岩本喜伴・池上義昭・前田琇子
26. 各種有機酸添加によるもも缶詰のスズの溶出
農林省食糧研究所 松岡徹夫・黒田儀三郎・数見秀二郎・小曾戸和夫・薮 花雄
27. フルーツ缶詰の酪酸菌による膨張防止に関する研究
第1報 みかん缶詰について
(財)東洋食品研究所・東洋食品工業短期大学 池上義昭・岡屋忠治・沢山善二郎・下田吉夫・森 大蔵・奥 正和
28. シラップラインに残存するサイクラミン酸塩の洗浄に関する研究
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・森 光國
29. 野菜類缶詰の高温回転殺菌に関する研究
第1報 アスパラガス大型缶詰(ツナ2キロ缶)の高温回転殺菌について
(社)日本缶詰協会 三島 進・藤原 忠・稲垣 聰・横山典子
30. 野菜類缶詰の高温回転殺菌に関する研究
第2報 クリームスタイルコーン大型缶詰(1号缶)の高温回転殺菌について
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・稲垣 聰・松田典彦・三島 進
31. みかん缶詰の回転殺菌試験
第2報 2号缶、1号缶の試験
(財)東洋食品研究所 奥 正和・森 大蔵・佐藤 都
東洋食品工業短期大学 下田吉夫・沢山善二郎
32. クリームスタイルコーン缶詰の殺菌法による品質評価
(社)日本缶詰協会 森 光國・鈴木 健・藤原 忠・稲垣 聰

工場見学会 東洋工業株式会社(自動車製造状況)
キリンビール株式会社広島工場