

第 26 回技術大会

日時 昭和 52 年 10 月 24 日・25 日

場所 三会堂ビル(石垣記念ホール)(港区赤坂 1-9-13)

特別講演 低成長時代における加工食品の消費動向の変化と今後の展望
エム・シーシー食品株式会社 取締役社長 水垣宏三郎 氏

講演 米国における缶詰食品の重要管理点による危害分析(HACCP)に関する
調査報告
社団法人日本缶詰協会研究所 主任研究員 松田典彦 氏

研究発表(29編)

1. 冷凍エビを原料とした缶詰の黒変防止法
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 長田博光・下 富代・竹内伊公子
2. カニ缶詰の黒変防止に関する研究
第 1 報 カニ缶詰製造における原料鮮度が黒変発生に及ぼす影響について
北海製罐(株) 土橋徹夫・松岡正明・森井悠三・佐藤滋樹・小野沢建一
3. 魚介類のビタミン A、B₁ の加熱による消長
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 下 富代・長田博光
4. 食肉缶詰中の異種タンパクの検出
第 1 報 Disc 電気泳動法による大豆タンパクの定性、定量
堀之内缶詰(株) 大平晴夫
5. 透明フィルム容器中の脂質の劣化について
(財)日本缶詰検査協会 佐藤 徹・江上昭彦
6. フレームレス原子吸光分析法による食品中の鉛定量に関する 2、3 の検討成績
(財)東洋食品研究所 木村圭一・小泉敬子・堀尾嘉友
7. ミカン缶詰製造工場の界面腐食に関する防止効果について
(財)日本缶詰検査協会 八木兼之・豊村憲一
8. 缶詰食品の非酵素的褐変反応に及ぼすスズイオンの影響
第 3 報 モデル系に添加したスズイオンの着色度、Reductone 及び Amadori
化合物に及ぼす影響
(社)日本缶詰協会 森 光國・宮永紀子
9. キノコ類の核酸成分に関する研究
第 8 報 各種食用キノコ類の薬理的活性物質
(財)東洋食品研究所 村原ツヤ子・加山浩之 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
10. 加工用イチゴの灰色かび病防止に関する研究(1)
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・美谷誠一・藪内一雄・黛 乙郎

11. 加工用イチゴのウイルスフリー株育成に関する研究(3)
(財)東洋食品研究所 美谷誠一・宮崎正則・藪内一雄・黛 乙郎
12. 北海道における加工用トマトの栽培について
第1報 収量に及ぼす栽植密度の影響について
北海製罐(株) 皆川裕一
13. 北海道における加工用トマトの栽培について
第2報 着果数に及ぼす栽植密度の影響について
北海製罐(株) 皆川裕一
14. スイートコーン熟度の品種間差異について
第3報 収穫時期と収量との関係
北海製罐(株) 渡辺勝敏
15. 果実の加工法に関する研究
モモの剥皮法について 1. 白桃
花王石鹼和歌山研究所 毛利善一・田村順一・竹内 節・森 寛
東洋食品工業短期大学 富永哲彦・奥 正和・下田吉夫・大塚 滋
16. 果実の加工法に関する研究
モモの剥皮法について 2. 黄桃
花王石鹼和歌山研究所 毛利善一・田村順一・竹内 節・森 寛
東洋食品工業短期大学 富永哲彦・奥 正和・下田吉夫・大塚 滋
17. 果実の加工法に関する研究
温州ミカンの剥皮法について 1. ぬれ剤の検討
花王石鹼和歌山研究所 田村順一・毛利善一・竹内 節・森 寛
東洋食品工業短期大学 富永哲彦・奥 正和・下田吉夫・大塚 滋
18. 果実の加工法に関する研究
温州ミカンの剥皮法について 2. 工場試験
東洋食品工業短期大学 奥 正和・下田吉夫・富永哲彦・大塚 滋
花王石鹼和歌山研究所 田村順一・毛利善一・竹内 節・森 寛
19. 多獲性赤身魚の缶詰加工法の研究
第1報 省力化機械及び蒸煮条件の検討
(社)日本缶詰協会 三島 進・森 光國・藤原 忠・鈴木健次郎・増田寛行・斉藤朱美・
宮永紀子・佐藤南理子・斉藤恵美子
20. 多獲性赤身魚の缶詰加工法の研究
第2報 製造工程における問題点
(社)日本缶詰協会 三島 進・森 光國・藤原 忠・鈴木健次郎・増田寛行・斉藤朱美・
宮永紀子・佐藤南理子・斉藤恵美子
21. 多獲性赤身魚の缶詰加工法の研究
第3報 缶詰製品の品質評価と貯蔵中の変化
(社)日本缶詰協会 三島 進・森 光國・藤原 忠・鈴木健次郎・増田寛行・斉藤朱美・
宮永紀子・佐藤南理子・斉藤恵美子

22. ミカン缶詰への異性化糖利用試験
愛媛県工業試験場 別所康守・ 児玉雅信・松本恭郎・久保 進
23. 負圧度検査機における信号処理について
日立造船(株) 大場厚三・塩崎秀喜・小島照夫
24. 缶詰産業排水処理に関する研究
第10報 スイートコーン缶詰の排水処理
(財)東洋食品研究所 加山浩之 日本缶詰(株) 里 安功・木下辰男
東洋食品工業短期大学 毛利威徳
25. 缶詰産業排水処理に関する研究
第11報 活性汚泥菌によるミカン缶詰排水の消化
(財)東洋食品研究所 加山浩之・伊藤和子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
26. 水ヨウカン・プリン缶詰等の微生物学的実態調査
(財)東洋食品研究所 中山昭彦・岸本充子・佐茂須美子・藤居正子・池上義昭
27. ホットベンダー用缶詰飲料の変敗について
明治製菓(株) 溝口秀城・土居脩二
28. *Bacillus coagulans* の孢子形成用培地について
(社)日本缶詰協会 松本直起・ 松田典彦・掛川洋子
29. コーヒー牛乳及びしるこ缶詰から分離した高温性細菌とその耐熱性
(社)日本缶詰協会 松田典彦・松本直起・掛川洋子