

第 29 回技術大会

日時 昭和 55 年 10 月 30 日・31 日

場所 東京都勤労福祉会館大ホール（中央区新富 1-13-14）

特別講演 80 年代における缶詰産業の動向

1. 経営と研究投資

堀之内缶詰株式会社 取締役社長 森山善治郎 氏

2. 食品容器

東洋製罐株式会社 研究部 課長 小松美博 氏

3. 食品加工機械

大和製罐株式会社 品質管理部 次長 上島正八郎 氏

研究発表（37 編）

1. サバ原料のヒスタミン含量と揮発性成分の関係について

(社)日本缶詰協会 川村千歌・増田寛行・森 光國

2. 蛍光分析法による水産缶詰中のヒスタミンの定量について

(財)東洋食品研究所 竹内伊公子・森岡美智子 東洋食品工業短期大学 長田博光

3. 魚類缶詰のフレーバーの改良法について

第 2 報 黄寿トマト果実エキス添加による魚類缶詰のフレーバーの改良

東洋食品工業短期大学 長田博光 (財)東洋食品研究所 竹内伊公子・森岡美智子

4. ミカン缶詰の白濁防止剤に関する研究

武田薬品工業(株) 三崎 勝・紺野 昭・宮脇 勝・安松克治

東洋食品工業短期大学 毛利威徳

5. 天然物によるミカン缶詰白濁防止試験（中間報告）

愛媛県工業試験場 松本恭郎・ 児玉雅信・別所康守

6. Polyvinylpyrrolidone、Nylon-66 および High porous polymer によるハッサク果汁中の苦味成分の吸着について

和歌山県経済農業協同組合連合会 高橋保男・前田久夫・伊福 靖

7. プラスチック容器詰食品の保存性 第 2 報 みかんシラップ漬について

(財)東洋食品研究所 西郷英昭・久延義弘・門田和子 東洋食品工業短期大学 鈴木保治

8. アンズジャムの -カロチンの推移

長野県食品工業試験場 榛葉芳夫・桑原秀明・高波修一・吉田 勤・中島富衛

9. ブルーベリーの品質に関する研究 第 2 報 糖組成および色調

長野県食品工業試験場 高波修一・榛葉芳夫・吉田 勤・中島富衛

10. 食肉缶詰中の硫化水素の挙動について

第 2 報 豚肉における塩漬剤・脂肪による硫化水素の生成とその経時変化

堀之内缶詰(株) 栗山幸夫

11. スイートコーンのトッピングと果粒水分および穂の大きさの関係
北海製罐(株) 渡辺勝敏・皆川裕一・山吹一芳
12. 北海道における加工用トマトの栽培について
第3報 トンネル栽培による生育促進および増収効果について
北海製罐(株) 皆川裕一・佐藤滋樹
13. 加工用イチゴのへた取り作業の省力化に関する研究
第5報 片手収穫法の検索(2)
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・美谷誠一・木多武雄・杉原八郎・若狭 勝
14. アスパラガスの栽培試験
第6報 収穫期間の長短による収量および貯蔵根中の炭水化物濃度の消長について
北海製罐(株) 山吹一芳・佐藤滋樹 北海道中央農業試験場 多賀辰義・岩淵晴郎
15. ミカン缶詰製造工程のクローズド化に関する研究
第6報 従来法と加熱-液法の剥皮液再利用
(財)東洋食品研究所 加山浩之・村田晴代・村原ツヤ子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
16. 二段曝気法によるミカン缶詰の排水処理
第1報 バッチ的二段曝気法
(財)東洋食品研究所 加山浩之・村田晴代 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
17. 二段曝気法によるミカン缶詰の排水処理
第2報 中間プラントによる二段曝気法
(財)東洋食品研究所 加山浩之・村田晴代 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
18. クリ果実のフィルム包装貯蔵に関する研究
東洋食品工業短期大学 下田吉夫・奥 正和 神戸大学 寺井弘文・水野 進
19. 市販レトルト食品包装容器のパッカーサイドシール強度調査
(財)東洋食品研究所 小林 一
20. 殺菌工程における省エネルギーに関する研究
第1報 蒸気消費量について
(社)日本缶詰協会 齊藤朱美・藤原 忠・妹尾芳郎・三島 進
21. 殺菌工程における省エネルギーに関する研究
第2報 熱収支について
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・齊藤朱美・妹尾芳郎・三島 進
22. 殺菌工程における省エネルギーに関する研究
第3報 レトルト内の温度分布について
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・齊藤朱美・妹尾芳郎・三島 進
23. パキウムパック方式による缶詰製造技術に関する研究
第3報 マグロ缶詰における注入液について
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・森 光國・佐野かずみ・岡田好子

24. カレー製造に関する研究
第1報 製造工程中の香気の変化について
エム・シーシー食品㈱ 永島俊夫・山田正敏
東京農業大学 小泉幸道・柳田藤治・小崎道雄
25. カレー製造に関する研究
第2報 煮込時間の香気に及ぼす影響
エム・シーシー食品㈱ 永島俊夫・山田正敏
東京農業大学 小泉幸道・柳田藤治・小崎道雄
26. 市販各種殺菌洗浄剤の真菌に対する殺菌効果
青旗缶詰㈱ 廿日出郁夫・木村修三・斎藤 勲
27. ミツ豆缶詰の膨張原因菌について
日東食品製造㈱ 高橋敬治・石井栄子
28. *Bacillus* 属細菌胞子の耐熱性に及ぼすグリシンおよびクエン酸ソーダの影響について
キューピー㈱ 犬飼 進・北村真理子
29. クリームシチュー缶詰の加熱殺菌と初期細菌胞子汚染量及び品質変化との関係
(社)日本缶詰協会 松田典彦・鈴木健次郎・増田寛行・駒木 勝・松縄桂子
30. 新しいタイプのフラットソー変敗
第4報 ショ糖脂肪酸エステルの効果
(財)東洋食品研究所 中山昭彦・新屋理恵子・園部順子
31. 缶詰食品製造用副原料の耐熱性細菌胞子汚染調査
(社)日本缶詰協会 松田典彦・駒木 勝・松縄桂子
32. 米国向輸出缶詰の工場登録と殺菌条件申告手続の要点
(社)日本缶詰協会 松田典彦
33. アスパラガス缶詰の内面腐食に関する研究
第1報 スズ・鉄の溶出機構について
北海製罐㈱ 伊藤洋綽・牧 初男・増野貞雄
34. 自動注入装置付フレームレス原子吸光分析法による微量鉛定量法の検討
(財)東洋食品研究所 堺 香子・木村圭一・堀尾嘉友
35. 酵素を利用した缶詰原料の製造
第2報 各酵素の性状と果実野菜類の分解
(財)東洋食品研究所 村田晴代・村原ツヤ子・加山浩之 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
36. うずら卵水煮缶詰の缶内面黒変の防止について
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・竹内伊公子・松下瑤子・森岡美智子・関 郁代・岩本喜伴
東洋食品工業短期大学 長田博光
37. 食品成分の反応による容器内封入酸素の消費に関する研究
(社)日本缶詰協会 森 光國・増田寛行・岡田好子・佐野かずみ