

昭和 28 年度缶詰研究発表会

日時 昭和 29 年 4 月 27 日・28 日

場所 東海区水産研究所

研究発表（13 編）

- 1 . ジャムに関する研究
(社)日本缶詰協会 熊倉 悟・ 石川 望・ 渋谷禮子
- 2 . グリーンピース缶詰における含有銅量について
(ポーラグラフに依る缶詰の研究 第四報)
東洋罐詰専修学校 小田久三
- 3 . 蜜柑の薬品処理に関する一考察
清水食品(株) 内藤正一・村上英雄
- 4 . 細菌孢子の耐熱性に関する研究(第七報)
(社)日本缶詰協会 天羽幹夫
- 5 . 細菌孢子の耐熱性に関する研究(第八報)
東京大学 坂口謹一郎 (社)日本缶詰協会 天羽幹夫
- 6 . 蜜柑缶詰における諸現象と砂囊の機能について
清水水産(株) 吉田孝光
- 7 . 肉のトリメチルアミンに関する化学的研究(第四報)
(社)日本缶詰協会 藤巻正生・ 妹尾芳郎
- 8 . 馬肉の新鑑定法
(馬脂と TBA 試薬との反応について)
(社)日本缶詰協会 藤巻正生・ 小田切 敏
- 9 . 魚廃液に関する一考察
後藤罐詰(株) 園田顕穂
- 10 . 魚肉の腐敗中毒に関する研究
国立予防衛生研究所 河端俊治
- 11 . 経済的な見本の大きさの一決定法
東京食品(株) 大沼豊吉
- 12 . 秋刀魚缶詰肉詰について
日本冷蔵(株) 高田 侃・高橋信之・ 森谷昌一
- 13 . 鮪、鯉塩水漬缶詰の崩壊硬化現象についての一試験
(株)由比罐詰所 大橋一郎・ 小長井幹生