

第 31 回技術大会

日時 昭和 57 年 11 月 4 日・5 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 食品工業における新しいバイオテクノロジー
東京大学 農学部 教授 矢野圭司 氏

研究発表（30 編）

1. 缶詰食品の粘性について
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・藤原 忠・木内順子
2. ミカン缶詰剥皮液及び外皮のメタン発酵
第 1 報 ミカン缶詰剥皮液の再利用とメタン発酵
(財)東洋食品研究所 加山浩之・村田晴代・宮田京子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
3. UF 膜によるミカン缶詰薬品処理液の再生循環と有価物の回収
青旗缶詰(株) 中野敬二・高橋正行・水摩元明・廿日出郁夫・斎藤 勲
4. ミカン缶詰製造工程のクローズド化に関する研究
第 8 報 ミカン缶詰剥皮液の性状
(財)東洋食品研究所 村田晴代・加山浩之・宮田京子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
5. 加工用イチゴのへた取り作業の省力化に関する研究
第 8 報 ジベレリンの散布時期と回数について
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・美谷誠一・佐藤 宏
6. アスパラガスの栽培試験
第 8 報 アスパラガス畑の土壌実態と生育・収量
北海製罐(株) 山吹一芳・佐藤滋樹 北海道立農業試験場 多賀辰義・関口久雄・岩淵晴郎
7. 中晩柑橘の加工適性
- 時期別の苦味の消長 -
愛媛県青果農業協同組合連合会 宮本 等・佐野和男・福本治次・ 福谷敬三
8. 酵素を利用した缶詰原料の製造
第 4 報 コーンクリーム of 製造
(財)東洋食品研究所 加山浩之・村田晴代・宮田京子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
9. ブドウ果汁の揮発性成分と製造工程中の変化
(社)日本缶詰協会 増田寛行・森 光國 (株)果香 木村晃彦
10. 果汁飲料缶詰の品質に関する研究
貯蔵初期における封入酸素の影響
大和製罐(株) 高橋康廣・服部孝雄・野田忠行・萩原逸郎・植松英治・大沢 薫
11. 香味野菜類の抗酸化性について
東海区水産研究所 飯田 遙・徳永俊夫・中村弘二
12. プリキの錫の結晶粒度と耐食性について
大和製罐(株) 野口雅敏・宮下富士子

13. バイメタル飲料缶のアルミニウム製イージーオープンエンドの腐食
東洋製罐(株) 鶴丸迪子・鈴木幸雄・布川 篤
14. FAO/WHO Codex 加工果実野菜部会における Food Contaminants 調査結果
(財)東洋食品研究所 堀尾嘉友 (社)日本缶詰協会 森 光國
15. レトルトパウチおでんより分離した *B. stearothermophilus* の耐熱性に及ぼす各種要因について
日東食品製造(株) 高橋敬治・石井栄子
16. 土壌抽出液加普通寒天培地上で形成させた芽胞の耐熱性について
キューピー(株) 犬飼 進・菊池順子
17. ミカン果汁飲料中における酵母の耐熱性
(社)日本缶詰協会 駒木 勝・松田典彦・松縄桂子
18. 有芽胞乳酸菌の研究
(財)東洋食品研究所 池上義昭・大田智子
19. 缶詰食品から分離した *B.coagulans* 胞子の耐熱性に関する研究
堀之内缶詰(株) 中條均紀・石津弥生
20. ガスクロ及び泳動パターンからみた変敗缶詰について
大和製罐(株) 植松英治・服部孝雄
21. 新しいタイプのフラットソー変敗
第 6 報 市販コーヒー缶詰中のショ糖脂肪酸エステルについて
(財)東洋食品研究所 中山昭彦・園部順子
22. 欧米の無菌充填技術および食品産業の現状
長野トマト(株) 林豊次郎 (社)日本缶詰協会 藤原 忠 キューピー(株) 山田常喜
はごろも缶詰(株) 坂見好一 日本水産(株) 小出欽一郎 凸版印刷(株) 織本文雄
堀之内缶詰(株) 滝沢美信 北海製罐(株) 土橋徹夫 日本冷蔵(株) 石井久雄
23. 高真空化巻締装置による高真空缶詰の製造開発に関する研究
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・増田寛行・中井三紀子・森 光國
24. 高真空缶詰製品の品質評価と輸送試験
(社)日本缶詰協会 増田寛行・鈴木健次郎・森 光國・森田千歌・岡田好子・中井三紀子・
坏 敏子・川井晶子
25. サイクロデキストリンによる晩柑類缶詰の苦味抑制
武田薬品工業(株) 三崎 勝 (財)東洋食品研究所 毛利威徳
26. 温習ミカン果汁中のヘスペリジンの挙動に関する研究
第 1 報 温州ミカン果実のヘスペリジン含量と果汁中のヘスペリジンの挙動
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・岩本喜伴
27. イワシ、サバの生肉及び缶詰肉中の含イオウ揮発性物質の変化
(財)東洋食品研究所 竹内伊公子 東洋食品工業短期大学 長田博光
28. ケガニ氷蔵中の鮮度と呈味性の変化
東海区水産研究所 徳永俊夫・飯田 遙・中村弘二 東京農林規格検査所 佐藤耕一・井部幸子
29. サバ油漬缶詰の高温貯蔵における品質変化
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・増田寛行・岡田好子・森田千歌・中井三紀子・森 光國
30. トマトジュースの色調に関する研究
長野トマト(株) 上島 肇・小林義明・矢崎茂昭・宮島賢一・飯島啓子