

第 35 回技術大会

日時 昭和 61 年 10 月 20 日 (月) ・ 21 日 (火)

場所 発明会館 (港区虎ノ門 2-9-14)

特別講演 食品工業におけるマイクロ波加熱技術
日本大学 農獣医学部食品工学科教授 露木英男 氏

食品工業におけるバイオセンサー技術の動向
東京工業大学 資源化学研究所教授 軽部征夫 氏

技術解説 食品工業におけるペクチン、カラギーナンの利用について
コペンハーゲン ペクチン社 ピーター・エゲリス 氏

研究発表 (25 編)

- 1 . 缶詰の加熱殺菌におけるネスティングの影響 (第 2 報)
(社) 日本缶詰協会 土橋芳和・戸塚英夫・藤原 忠・細井順子
- 2 . 高温殺菌時における熱伝達について
大和製罐(株) 服部孝雄・松長正見
- 3 . 電磁調理器による缶詰食品の加熱
(社) 日本缶詰協会 戸塚英夫・藤原 忠・土橋芳和・細井順子
- 4 . ミカン缶詰排水処理に関する研究
第 8 報 活性汚泥の性状
東洋食品工業短期大学 毛利威徳 (財) 東洋食品研究所 村田晴代・今倉京子
- 5 . 缶詰食品中のニッケル分析法について
(社) 日本缶詰協会 田口真寿美・牧 幸恵・鈴木健次郎
- 6 . 穀物加工食品の保存性に及ぼす CO₂ と N₂ ガスの影響
三幸食品工業(株) 元矢雅彦・品部紀佐・佐々木添美・佐藤伸次郎
近畿大学 野村正人・藤原義人
- 7 . パーソナルコンピュータを使った情報管理技術について
(社) 日本缶詰協会 増田寛行
- 8 . 果汁のマロラクチック醗酵による乳酸飲料
長野県食品工業試験場 高波修一・小栗 勇・吉田 勤
- 9 . *B. polymyxa* の孢子の発芽及び増殖に及ぼす pH と有機酸組成の影響
(財) 東洋食品研究所 池上義昭・村山寿美江
- 10 . 水産缶詰の缶内面黒変の防止
東洋食品工業短期大学・(財) 東洋食品研究所 長田博光・竹内伊公子・朽木由香子

11. 高粘性及び小固形物入り食品の無菌充填に関する研究
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・戸塚英夫・土橋芳和・森 光國
12. 直接蒸気吹込式加熱殺菌機の殺菌効果の評価
(社)日本缶詰協会 駒木 勝・松田典彦・藤原 忠・戸塚英夫・土橋芳和・市川良子
(株)紀文 南波 護
13. プラスチックパウチ用無菌包装機の開発
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・戸塚英夫・土橋芳和・森 光國・松田典彦・鈴木健次郎
・駒木 勝・市川良子
14. キウイフルーツ果実の熟度と加工適性
愛媛県青果農業協同組合連合会 只信秀明・小川浩史・福谷敬三・福本治次・佐野和男
・宮本 等・芝 亮介・首藤正彦
15. 缶詰原料ホワイトアスパラガス中の遊離糖、遊離アミノ酸について
日魯漁業(株) 早川佳孝・狩野勇二郎・赤沢治夫
16. モモ果実の揮発性成分に及ぼす追熟及びブランチングの影響
(社)日本缶詰協会 森 光國・中井三紀子
17. アントシアン色素を含む食品の品質向上に関する研究
第1報 果実、野菜類のアントシアンの安定性について
青旗缶詰(株) 斎藤 勲・高橋恭一・木村修三・枳穀 豊・福原公昭
18. さくらんぼシラップ漬缶詰の腐食について
第4報 染色剤の腐食に及ぼす影響について
東洋製罐(株) 鶴丸迪子・鈴木幸雄・弥陀恵子
19. 新 JAS 規格によるみかん缶詰の界面腐食について
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 岩本喜伴・西郷英昭・久延義弘・松下琇子
・八木田美和子・浜田かずみ
20. レトルト中のアルミイージーオープンエンド、タブの変色について
東洋製罐(株) 鶴丸迪子・布川 篤・山本義孝
21. ホットベンダー保存中における缶詰飲料の化学変化
大和製罐(株) 野口雅敏・西方君恵
22. 飲料缶詰の高温貯蔵による成分変化について
北海製罐(株) 土橋徹夫・吹田久良・田中光幸
23. コーヒー飲料缶詰の加温保管中における品質変化について
東洋製罐(株) 村田 徹・川口治良
24. 缶入りティードリンクに及ぼす酸素の影響
大和製罐(株) 服部孝雄・萩原逸郎・橋本浩二・久保田順子
25. 煎茶飲料の缶詰化
東洋製罐(株) 青山好男・岡沢行男