

## 第 43 回技術大会

日時 平成 6 年 11 月 10 日 (木)・11 日 (金)  
場所 オークラホテル新潟 (新潟市川端町 6-53)

特別講演 日本食 宇宙を飛ぶ  
マル八株式会社 中央研究所 商品開発室 副主任研究員 渡辺 宏 氏

### 研究発表 (34 編)

1. 食品産業情報データベースによる食品情報の検索と活用  
(社)日本缶詰協会 増田寛行
2. チルド食品の流通の現状調査と課題  
(社)日本缶詰協会 中井三紀子・戸塚英夫・土橋芳和・森 光國
3. 魚類漬け込み廃液の再利用について  
山口県工業技術センター 篠原伸雄 国際計装(株) 畠中信和・矢野良行・福井竜夫・近間有希子
4. 農産加工廃棄物の再資源化に関する研究 - ウーロン茶抽出粕のコンポスト化 -  
(株)和歌山アグリバイオ研究センター 丸山和之・稲葉伸也・三宅正起・前田久夫・伊福 靖  
九州大学 藤尾雄策
5. 省力型加工用トマト品種試験 1 回取り品種の地域適応性について  
北海製罐(株) 後藤 司・佐藤滋樹・渡辺和彦
6. ニンジン搾汁工程中のカロチン類について  
(財)東洋食品研究所 安福美幸・稲田有美子・高橋英史・森 大蔵
7. HPLC による魚類の EPA 及び DHA の分析  
東洋食品工業短期大学 長田博光 (財)東洋食品研究所 中井由香子
8. ツナ缶詰原料に含まれる脂肪酸について：ピンナガおよびカツオ、キハダの DHA  
はごろもフーズ(株) 村瀬輝昭・鈴木二郎 農林水産省中央水産研究所 斎藤洋昭・石原賢司
9. 水産缶詰の製造工程中の EPA、DHA の挙動 (1)キハダマグロ缶詰  
(社)日本缶詰協会 田口真寿美・武田 淳・鈴木健次郎
10. 水産缶詰の製造工程中の EPA、DHA の挙動 (2)イワシ缶詰  
(社)日本缶詰協会 武田 淳・田口真寿美・鈴木健次郎
11. 果汁のマロラクチック発酵による乳酸飲料 (第 8 報)  
簡易マロラクチック発酵による果実・野菜乳酸飲料  
長野県食品工業試験場 高波修一・大沢克己・栗林 剛・黒河内邦夫  
ゴールドパック(株) 知念千浩
12. コーヒーと緑茶の香気センサー分析  
三菱マテリアル(株) 森田 亨・長谷川啓治・杉山京子
13. ハーブ香気成分の加熱変化に関する研究  
北海製罐(株) 町田千恵子・関 修
14. 異臭に関する研究 茶類飲料へのリンゴフレーバーの移行について  
大和製罐(株) 加藤寛之・川合康史
15. 容器包装詰食品の品質に及ぼす酸素の影響  
堀之内缶詰(株) 高原 潤・森山秀樹・中條均紀

16. 飲料製造ラインにおける酸素量低減について  
東洋製罐(株) 原田尚武・谷岡光雄・兼田正義
17. PET ボトル詰め飲料の製造工程における冷却について  
(財)東洋食品研究所 久延義弘・西郷英昭・小松美博
18. 各種密封方式による CO<sub>2</sub>リーク挙動の比較  
三菱マテリアル(株) 瀬川彰二・西山貞雄
19. プラスチック容器詰食品におけるヘッドスペース量の非破壊測定法  
東洋製罐(株) 田辺利裕・八木紀子・田口善文
20. 充填ライン上の缶内圧力測定法の開発  
三菱マテリアル(株) 府川泰夫・宇田川寛二・北川広明 (株)共和電業 砂川倫昭
21. ICP 発光分析法を用いた各種食品中の金属の迅速定量法について  
- 缶入り飲料について -  
大和製罐(株) 首藤克美・澤田哲志・川合康史 日立計測エンジニアリング(株) 米谷 明・仲村弘子
22. 飲料缶工場における HACCP システムの導入とセンサの活用  
(社)日本缶詰協会 森 光國
23. 糖分析によるホットベンダー滞留期間の推定について  
大和製罐(株) 西山重幸・長谷川美江・吉田衛市
24. プラスチック容器のわん曲シールの強度について  
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・戸塚英夫・土橋芳和
25. プラスチック成型容器詰白飯のスリム殺菌法およびその評価  
東洋製罐(株) 田口善文・田辺利裕・八木紀子
26. 高圧処理によるイカ塩辛の保存性向上  
(財)東洋食品研究所 青山好男・朝賀昌志・中西律子・村井恵子
27. トマトジュースと麦茶の高圧処理による菌の挙動  
カゴメ(株) 佐藤 哲・稲熊隆博・石黒幸雄
28. 数種病原菌、変敗菌の加圧殺菌に関する研究  
広島県立食品工業技術センター 岡崎 尚 (社)日本缶詰協会 松田典彦
29. 茶類飲料における好気性細菌の挙動について  
(株)ニッセー 神野雅之・大須賀弘則・山梨 茂・服部孝雄
30. ホットパック飲料におけるカビの耐熱性と制御  
アサヒビール(株) 林 正明・藤生訓尚 元アサヒビール(株) 烏野幹啓
31. 乳酸飲料の変敗原因カビの耐熱性  
(社)日本缶詰協会 大久保良子・駒木 勝・松田典彦  
(株)ホテイフーズコーポレーション 宮本恵二 東京農業大学 宇田川俊一
32. 缶詰食品の変敗事例について(1974~1994)  
大和製罐(株) 植松英治・服部亜歩・手塚裕和・吉田衛市
33. 好酸菌に関する調査 - 発育制御に関する研究  
大和製罐(株) 手塚裕和・加藤寛之・川合康史・松長正見
34. 亜硫酸塩非還元性の好熱性嫌気性細菌に関する研究(その2)  
北海製罐(株) 松岡正明・長谷川祐子・田中光幸