

第 45 回技術大会

日時 平成 8 年 11 月 14 日 (木)・15 日 (金)

場所 リーガロイヤルホテル成田 (成田市小菅 456)

特別講演 2005 年「食品市場」を予測する

雪印乳業株式会社 生活者研究センター長 浅田和実 氏

研究発表 (33 編)

1. 容器詰タケノコに析出したチロシンの除去法
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・安福美幸・稲田有美子・高橋英史
2. アスパラガス全雄一代雑種系統の採種に関する研究
(第 2 報) 訪花昆虫を利用したアスパラガス交配適期の検討
北海製罐(株) 前田智雄・浅野美智枝・田中光幸 北海道農業試験場 浦上敦子
3. 新しい加工用イチゴ品種“ベニヒバリ”の片手収穫率と腐敗果率
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・奥 正和・佐藤 宏・後藤隆子・高橋 徹
4. タマネギの連続焙焼について
カゴメ(株) 古井博康・稲熊隆博・鈴木恒男・石黒幸雄
5. エクストルーダによるキャンデー用糖質原料の固化
山口県工業技術センター 篠原伸雄 国際計装(株) 畠中信和・福井竜夫 ひかり製菓(株) 金弘武人
6. 緑茶飲料缶詰の製造における酸素の影響 - 特に無菌充填法とレトルト殺菌法の比較 -
大和製罐(株) 橋本浩二・下田義道・岡田知子・松浦茂樹・及川英之
7. ウーロン茶香気成分の缶内面塗膜への吸収着挙動に与える諸因子の影響
三菱マテリアル(株) 深山 晋・坂中 建・西山貞雄
8. 飲料缶詰の凍結について - 凍結膨張による容器の変形 -
北海製罐(株) 坂本広紀・磯部和利・田中光幸
9. コーヒー抽出かすの前処理によるヒラタケ栽培
(財)東洋食品研究所 橋本一哉・岡崎由朗・加瀬谷泰介・宮川キミ枝・山崎昭子・日置タツエ
10. 耐薬剤性を有するカビについて (第 2 報)
- 湿潤および乾燥状態における薬剤抵抗性の比較 -
カゴメ(株) 関野智久・古田義也・村岡明高・石黒幸雄
11. ジグリセリン脂肪酸エステル飲料缶詰への適応について
東洋製罐(株) 辻 慶三・大槻智香
12. 高温性細菌による変敗事例について (95 年度)
大和製罐(株) 手塚裕和・加藤昌憲・笠間良樹・植松英治
13. 緑茶変敗菌芽胞の耐熱性について
大和製罐(株) 加藤昌憲・笠間良樹・手塚裕和・植松英治
14. 食品の品質に及ぼす高圧加熱の影響
広島県立食品工業技術センター 岡崎 尚・山内慎也・守本京三・米田達雄 広島大学 鈴木寛一
15. 加熱・加圧処理の芽胞発芽に及ぼす影響
(株)日産エアロスペースエンジニアリング 繁山政之・二宮一芳
アラハタ(株) 枳穀 豊・廿日出郁夫 北海製罐(株) 松岡正明・田中光幸

16. リンゴジュースの高圧処理による菌と褐変酵素の挙動
カゴメ㈱ 佐藤 哲・稲熊隆博・鈴木恒男・石黒幸雄
17. 缶詰の初温の分布および殺菌値に及ぼす影響
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫
18. トレイ容器食品ヘッドスペース中に残存する酸素の品質に及ぼす影響
マルハ㈱ 速見 剛・星 昌和
19. カゼイン溶液の起泡阻止に及ぼす食品用乳化剤の温度効果
三菱マテリアル㈱ 杉山佳代・宮本忠博・深山 晋・西山貞雄
20. レトルト殺菌におけるセパレートシートの影響
北海製罐㈱ 三田和彦・牧 初男・田中光幸
21. 加圧加熱殺菌における魚肉タンパク質の変性について
(1)高温加熱時の魚肉タンパク質の変性
マルハ㈱ 松川雅仁・吉松啓司・星 昌和・野口 敏
22. 加圧加熱殺菌における魚肉タンパク質の変性について
(2)高温加熱した魚肉の物性測定法の開発
マルハ㈱ 岡本 清・星 昌和
23. 加圧加熱殺菌における魚肉タンパク質の変性について
(3)トランスグルタミナーゼを添加した魚肉の高温加熱
マルハ㈱ 吉松啓司・松川雅仁・星 昌和・野口 敏
24. トマトジュースの血圧上昇抑制作用
カゴメ㈱ 菅沼大行・有本 靖・坂本秀樹・村岡明高・石黒幸雄 静岡大学 杉山公男
25. プラスチック成形容器の密封強度試験法について
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・土橋芳和
26. プラスチック容器における雰囲気温度とシール強度の挙動について
住友ベークライト㈱ 木元一雅・田尻一雄・平井勝人
27. フィラバブルブチェックシステム
大和製罐㈱ 増田正行
28. プレッシャートレーサーによる缶内圧の連続測定
三菱マテリアル㈱ 平野忠文・田顔正実
29. 缶蓋の高耐圧形状シミュレーション
三菱マテリアル㈱ 伊藤隆一・山内 徹・北川広明
30. 食品エアゾールの開発
東洋製罐㈱ 南 千夏・多田 晃
31. 多機能アルギン酸ゼリーの開発
アヲハタ㈱ 枳穀 豊・高木純理 (株)紀文フードケミファ 入江慎二
32. 実年者向け缶詰について (1)開発の背景
東洋食品工業短期大学 竹内伊公子・長田博光
(財)東洋食品研究所 安福美幸・稲田有美子・松元麻有・高橋英史・森 大蔵
33. 実年者向け缶詰について (2)開発状況
(財)東洋食品研究所 安福美幸・稲田有美子・松元麻有・高橋英史・森 大蔵
東洋食品工業短期大学 竹内伊公子・長田博光