

第 47 回技術大会

日時 平成 10 年 11 月 5 日 (木)・6 日 (金)

場所 コスモスクエア国際交流センター (大阪市住之江区南港北 1-7-50)

特別講演 ISO9000s 及び 14000s の概況と現状

安田リスクエンジニアリング株式会社 リスクコンサルティング事業部
環境・ISO グループ部長 秋田啓一 氏

研究発表 (26 編)

1. レトルト食品の熱伝達に及ぼす瓦状積載 (シリグリング) の影響
(社)日本缶詰協会 五味雄一郎・藤原 忠・戸塚英夫
2. スプレー式レトルト殺菌機における HACCP の具体化について
(株)日阪製作所 足立昭仁
3. 高温短時間殺菌装置 RIC による原料殺菌への取組み
(株)日阪製作所 堤 隆一
4. カビ分生子の表面疎水性と殺菌への影響
アラハタ(株) 枳穀 豊・田頭伸洋
5. ニンジンジュース製造工程中の有芽胞細菌の挙動
ゴールドパック(株) 長田 隆・山口博司・岩本直方・松橋鉄治郎
6. 高度精白加工米におけるポツリヌス菌接種試験の事例について
キューピー(株) 久能昌朗・指原信廣・河村 満 (社)日本缶詰協会 駒木 勝
7. 耐熱性好酸菌に関する調査
大和製罐(株) 手塚裕和・加藤寛之
8. 茶類飲料の初期腐敗に関する一考察
(株)ニッセー 神野雅之・大須賀弘則・佐野昌志・服部孝雄
9. 茶系飲料の *Bacillus* 属細菌検査における PCR 法の応用
アサヒ飲料(株) 藤原崇晃・渡部真由美
10. PET ボトル詰飲料の製造工程における微生物汚染のシミュレーション
(財)東洋食品研究所 久延義弘・中野和子・樋口香織・末松伸一
11. 過酸化水素の *Bacillus subtilis* 芽胞に対する殺菌効果
北海製罐(株) 高野一紀・松岡正明
12. 蒸留ジグリセリンエステル飲料への応用
(原料成分と抗菌阻害物質の関係～コーンスープを中心に～)
理研ビタミン(株) 松本浩治・井川典子・所司原雅子・村上 齋
13. インターネットによる食品情報提供サービスについて
- 日本缶詰協会ホームページの事例 -
(社)日本缶詰協会 加藤睦美・増田寛行

14. 低酸性飲料缶詰の2ピース陽圧缶化
東洋製罐(株) 千本克己
15. 酸素捕捉機能をもつ軟包装容器の特性及びその適用性について
東洋製罐(株) 生島文雄・松村康代
16. グルタミン酸関連物質を指標とした殺菌値推定の可能性
アラハタ(株) 松岡邦恵・枳穀 豊
17. クリーンルーム内の薬剤による殺菌効果
大和製罐(株) 阿南秀人・浅野稔浩・加藤昌憲・植松英治
18. 加圧加熱殺菌における魚肉タンパク質の変性について
- 高温加熱した魚肉組織の分散性について -
マル八(株) 岡本 清・松川雅仁・若目田 篤・佐藤良一
19. 高温保存におけるミルクコーヒーの乳タンパク質の変化と乳化安定性
(財)東洋食品研究所 青山好男・中西律子・村井恵子・朝賀昌志 京都大学 井上國世
20. シーマーガスターレット工程における流体解析
三菱マテリアル(株) 宮崎英樹
21. 高速ビール充填ラインにおける入味検査
大和製罐(株) 増田正行
22. 時期別生育量による加工用スイートコーンの抽糸期予測
北海製罐(株) 井上信久・牧 初男・松岡正明
23. きのご類培地のエクストルーダによる加熱殺菌
山口県工業技術センター 篠原伸雄 (株)コウミ 大谷充宏
24. 魚鱗粉末の骨粗鬆症ラットにおける治療効果
(財)相模中央化学研究所 矢澤一良
信田缶詰(株) 鶴岡孝三・石毛清美・石川久美子・市川公一郎
(株)パナファームラボラトリーズ 一鬼 勉
25. 動脈硬化症の要因である血管機能障害に対するトマトジュースの保護作用
カゴメ(株) 菅沼大行・稲熊隆博
26. トマト果実中に含まれるフレーバー酵素に関する研究
カゴメ(株) 相澤宏一・稲熊隆博