

昭和 31 年度缶詰研究発表会

日時 昭和 31 年 4 月 11 日 ~ 13 日
場所 中京大名古屋市商工会議所 (名古屋市中区大池町)
後援 中部缶詰協会

特別講演 愛知県下における罐壇詰の原料生産について
愛知県園芸試験場長 城山桃夫 氏

罐詰と調味料

味の素株式会社製造部長 小川鉄雄 氏

研究発表 (11 編)

- 1 . 蜜柑罐詰の変敗原因について (第一報)
(社)日本缶詰協会 熊倉・田中
- 2 . 改良剥皮法による栗罐詰の製法
新潟県立農村工業指導所 田中・谷地田
- 3 . みかんの剥皮方法とひょう囊膜の関係について
(社)日本缶詰協会 熊倉・妹尾・三島
- 4 . 蜜柑かん壇詰製造法に於ける白濁成因についての考察
平和食品(株) 金子
- 5 . 蜜柑罐詰白濁防止に関する試験 (第 1、2 報)
静岡罐詰協会技術会 山本
- 6 . 鱈場かに及び鮭罐詰のストラバイト防止の研究
日本水産(株) 藤井・山田
- 7 . 肉色素に関する研究 (第一報)
(社)日本缶詰協会 藤巻・大倉
- 8 . 揮発性還元物質 (VRS) による食品の品質判定法について
清水食品(株) 内藤
- 9 . 罐詰のフラット・サワー変敗について
北海道大学 谷川

他 2 編

工場見学 則武チャイナ
ブラザーミシン株式会社