

## 第 50 回技術大会

日時 平成 13 年 11 月 14 日 (水)・15 日 (木)

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 アレルギー症状のメカニズムと食品との関連性

厚生労働省医薬局食品保健部企画課 主査 神奈川芳行 氏

### 研究発表 (28 編)

1. ミルクコーヒーの乳化安定性に関する研究  
三菱マテリアル(株) 落合信之・飯島 寛
2. ミルクコーヒーの乳化安定性に対するナノマイザー利用の効果に関する研究  
大和製罐(株) 川井清史・橋本浩二
3. 乳飲料用高親水性ポリグリセリン脂肪酸エステルの開発  
三菱化学(株) 小川晃弘・松浦由季・葛城俊哉・長 洋 三菱化学フーズ(株) 鍛治 孝
4. 低糖度ジャムにおける使用中のカビ防止に関する研究  
- 電子レンジ利用による発カビ防止 -  
アヲハタ(株) 枳穀 豊・田頭伸洋・干野隆芳
5. 香辛料精油によるジャムの腐敗防止に関する研究  
共立女子大学 勝股理恵・村松芳多子・木内 幹 アヲハタ(株) 枳穀 豊
6. 低酸性飲料における黄色ブドウ球菌の発育とエンテロトキシン産生について  
北海製罐(株) 高野一紀・佐藤祐子
7. PCR 法による食品原料からの *B.coagulans* の検出  
キューピー(株) 武内 章・指原信廣・加藤綾子・東條光徳
8. 好酸性菌の耐熱性と 16S rRNA RFLP によるグルーピング  
(財)東洋食品研究所 遠田昌人・松井智江・中尾 浩
9. 容器包装詰加圧加熱殺菌食品における殺菌に関する研究  
- ミートソースへのボツリヌス菌接種試験 -  
アヲハタ(株) 枳穀 豊 (社)日本缶詰協会 駒木 勝
10. 高度精白米におけるボツリヌス菌の発育挙動に関する研究  
(社)日本缶詰協会 駒木 勝・大久保良子・山口敏季
11. アコヤ貝における貝殻の抗菌シート及び貝身の抗酸化剤への利用  
山口県産業技術センター 篠原伸雄 カタノ物産(株) 小野康行・片野静次
12. 圧力による変敗微生物の発育抑制 (2)  
広島県立食品工業技術センター 青山康司・岡崎 尚・重田有仁
13. RIC による無菌化食品製造システムの殺菌効果の検証について  
(株)日阪製作所 堤 隆一

14. インターネットによる FDA 情報の活用  
- IT時代の新しい FDA 対応管理サービス -  
(社)日本缶詰協会 細井順子・加藤睦美・増田寛行
15. スイートコーン缶詰製造における副原料による香気成分への影響  
(社)日本缶詰協会 武田 淳・田口真寿美・鈴木健次郎
16. 臭気センサーによる香辛料劣化の数値的变化  
チタカ・インターナショナル・フーズ(株) 中村有志・吉田光宏・坂口千鶴・原田江利
17. 酵素処理ヘスペリジンによるミカン缶詰の白濁防止  
田辺製菓(株) 福本俊一・網脇由起・小林善則・松井美佳
18. 官能的により好まれるミカン缶詰の開発  
(財)東洋食品研究所 高橋英史・隅谷栄伸・稲田有美子 東洋食品工業短期大学 森 大蔵
19. 水産缶詰食品中のカルシウム量について  
東洋食品工業短期大学 竹内伊公子 (財)東洋食品研究所 阪口公恵
20. テトラブリックアセプティック容器における充填内容物の品質保存性  
日本テトラパック(株) 松本 等
21. ニューボトル缶入り飲料の内容物経時的变化  
大和製罐(株) 銭田吉弘・野田正直
22. ダイヤカット缶の容器開発  
東洋製罐(株) 大塚一男・小幡一元・伊福威人・森下 直
23. 酸素吸収機能を持つレトルトパウチの特性と適用性  
東洋製罐(株) 田口善文・後藤 修・松村康代
24. 酸素吸収フィルム「エージレス・オーマック」  
三菱ガス化学(株) 加柴隆史
25. 交流インピーダンス法による腐食速度の測定とその予測  
三菱マテリアル(株) 深山 晋・斉藤 宏
26. 誘電特性を利用したパスタのゆで過程の連続測定  
カゴメ(株) 有本 靖・稲熊隆博 広島大学 羽倉義雄
27. 誘導電流による加熱殺菌技術の開発  
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・五味雄一郎
28. 通電加熱による殺菌技術の開発  
(社)日本缶詰協会 五味雄一郎・戸塚英夫