

第 54 回技術大会

日時 平成 17 年 11 月 17 日 (木)・18 日 (金)
場所 大阪国際会議場 (大阪市北区中之島 5-3-51)

特別講演 予防医学的ヘルスフード素材の研究と開発
東京海洋大学大学院 海洋科学技術研究科 ヘルスフード科学寄附講座
客員教授 農学博士 矢澤一良 氏

研究発表 (25 編)

1. 缶詰工場の更新時における新・旧設備の微生物的衛生度について
信田缶詰(株) 難波秀博・宮内健一・○石毛清美・森北美和子
チッソ環境エンジニアリング(株) 芹ヶ野朝人 東京海洋大学 藤井建夫
2. 紅茶由来ボツリヌス神経毒素阻害物質の同定と加工食品への応用 (第 2 報)
(株)伊藤園 ○沢村信一・坂根 巖 静岡県立大学 梅原 薫
帯広畜産大学 佐藤栄輝・石井利明・西村昌数
3. 中間水分食品 (パスタソース) の微生物危害の制御
キューピー(株) ○小林倫也・緑川絵巳・安田奈美穂
4. コーヒー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
北海製罐(株) ○高野一紀
5. 耐熱性好酸性菌の芽胞形成用培地と耐熱性の検討
(社)日本缶詰協会 ○山口敏季・大久保良子・駒木 勝
6. 高温嫌気性細菌の検出条件の検討
アサヒ飲料(株) ○本間暁子・三村 聡・谷山智親
7. 乳飲料中における好熱性細菌芽胞に対する熱交換器での殺菌効果の検証について
(財)東洋食品研究所 ○田口憲人・遠田昌人・星子英次郎・石崎 恵
8. ミルクコーヒー中における乳化剤の種類および添加量が好熱性嫌気性細菌芽胞の発育に及ぼす影響
理研ビタミン(株) 中西浩一・松本浩治・古瀬 憲
(社)日本缶詰協会 ○駒木 勝・大久保良子・山口敏季
9. 高純度トリグリセリンエステルの飲料への利用
理研ビタミン(株) 中西浩一・○松本浩治・古瀬 憲
10. 缶詰アロエベラの糖尿病ラットにおける血中脂質および血糖値改善効果 (2)
(株)ホテイフーズコーポレーション ○佐々木拓洋 東京農業大学短期大学部 古庄 律
11. ジャム摂取後の血糖値変化 (グリセミックインデックス) について
アヲハタ(株) ○福原公昭 昭和女子大学大学院 佐藤理恵・田所恵美・木村修一
12. 排水からのりん除去・回収技術の開発
三菱マテリアル(株) ○小島利広

13. キャンウォーマーにおける TULC の加温特性
東洋製罐グループ総合研究所 ○倉島秀夫
14. 易開封性レトルトカップ容器の開発
カゴメ(株) ○中里一路・深谷哲也 (株)吉野工業所 石原智幸
昭和電工パッケージング(株) 喜多 進
15. レトルト対応 PET ジャーの機能・特性について
東洋製罐(株) 澤田由起子・○坂口俊樹・阿部綾子
16. 電子レンジ対応自動蒸気抜き機構付レトルトパウチにおける白粥噴出抑制方法の開発
(財)東洋食品研究所 ○高橋英史・稲田有美子・朝賀昌志・小林公恵・遠田智江
17. オキシガードカップ詰無菌化包装米飯のにおい成分保持効果
(財)東洋食品研究所 ○末兼幸子・沖浦 文・奈賀俊人 東洋食品工業短期大学 隅谷栄伸
18. プラスチック容器詰乳飲料の加温保存による品質変化
(財)東洋食品研究所 ○田辺利裕・末兼幸子・沖浦 文・樋口香織
東洋食品工業短期大学 後藤隆子・隅谷栄伸
19. 冷凍野菜のブランピング、凍結による原形質膜の変化とレトルト後の物性について
ハウス食品(株) ○中村正輝・田中 寿
20. 無菌化惣菜製造システム開発に向けた取組み
(株)日阪製作所 ○堤 隆一・浅原哲雄
21. 高粘度食品の高温短時間マイクロ波連続殺菌技術開発のための基礎研究
大和製罐(株) ○高富哲也・伊集院太一
22. 連続殺菌機による固形物含有食品の殺菌条件設定方法について
ハウス食品(株) ○櫻谷修司・若杉敏幸・岩田 均・小野昭宣
23. 地中冷熱を利用した冷却システム
アヲハタ(株) ○藤原祐治・手島志津夫 ミサワ環境技術(株) 村上登志夫
24. 個別伝熱パラメーター法による品温予測
(株)日阪製作所 ○向井 勇
25. 回転殺菌における缶詰の熱伝達
(社)日本缶詰協会 ○五味雄一郎・戸塚英夫