

第 56 回技術大会

日時 平成 19 年 11 月 19 日 (月)・20 日 (火)
場所 都市センターホテル (東京都千代田区平河町 2-4-1)

特別講演 加工食品と包装容器
東洋製罐株式会社
代表取締役社長 三木啓史 氏

研究発表 (26 編)

1. 小麦粉ルウを使用したレトルト製品の粘度制御
ハウス食品(株) ○神山和夫・小池益人・平尾宣司
2. レトルトがゆの脱酸素製法と宇宙日本食としての展開
キューピー(株) ○今野菜穂子・吉田佳弘・長谷川峯夫
3. 保存性の高い新しい弁当惣菜製法の報告①
(株)シンワ機械 小倉百合子・新實明子・○増田敏郎
4. 新異型缶製造方法について
北海製罐(株) ○大垣拓洋
5. 界面前進凍結濃縮法の開発
カゴメ(株) ○神谷勇一郎・川名隆広・早川喜郎
6. 無菌充填仕様液体窒素添加装置の開発
大和製罐(株) ○菅沼良成・松長正見・藤井亮児
7. 新直蒸気吹込みシステムの運転性と品質について
(株)日阪製作所 ○岡本民雄
8. 静置式レトルトの課題と摺動式による解決
東洋製罐(株) ○荒木宗司・波多野 靖・田口善文・篠崎清隆
(財)東洋食品研究所 田辺利裕・沖浦 文
9. 摺動式レトルトによる殺菌効果の検証
(財)東洋食品研究所 ○田辺利裕・遠田昌人
東洋製罐(株) 荒木宗司・波多野 靖・田口善文・篠崎清隆
10. 高温嫌気性細菌の危害性に関する研究
アサヒ飲料(株) ○本間暁子・古川貫一・青山冬樹・高庄敏行
11. デンプン含有食品におけるショ糖脂肪酸エステル的好熱性細菌芽胞の生育抑制
三菱化学(株) ○指田玲子・富田昌暁 三菱化学フーズ(株) 元田兼一郎・松本直子・鍛冶 孝
12. 澱粉含有ソースにおける乳化剤による高温菌抑制
ハウス食品(株) ○山田章平
13. ミカンシラップ漬け缶詰および果実加工品由来の有芽胞乳酸菌の遺伝子解析による同定
(社)日本缶詰協会 ○山口敏季・深山隆文・大久保良子・駒木 勝

14. β -クリプトキサンチンの利用効率を高める柿果皮の乾燥法
(財)東洋食品研究所 ○井土良一・高橋英史・稲田有美子
15. 果実・野菜類の品質成分に関する調査 第1報 熱帯果実類について
(社)日本缶詰協会 ○田口真寿美・山崎良行・武田 淳
16. 透明容器詰柑橘飲料における光劣化異臭
(財)東洋食品研究所 ○奈賀俊人・隅谷栄伸
17. ハイバリア PET ボトルへの香気成分の吸収挙動とボトル特性
北海製罐(株) ○町田千恵子
18. 缶内面塗料由来のビスフェノール A の溶出について
信田缶詰(株) ○難波秀博・石毛清美
千葉県衛生研究所 長谷川康行・宮本文夫・佐二木順子
19. 包装された食品の高周波加熱特性
東洋製罐グループ総合研究所 ○倉島秀夫
20. マイクロ波による食品加熱のシミュレーション解析に関する基礎研究
大和製罐(株) ○高富哲也・伊集院太一 青山学院大学 橋本 修・須賀良介
21. ATS 法の検証 その 1
(株)日阪製作所 ○向井 勇
22. 連続式通電加熱の熱伝達解析
(社)日本缶詰協会 ○五味雄一郎・戸塚英夫
23. 最近のジャムを中心とした食品包装技術開発の事例について
アヲハタ(株) ○正井慎悟・藤井純二
24. レトルトパウチの破袋の原因究明と防御 ―ヒートシールの HACCP 保証法―
菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫
25. 品質事故 傾向把握からの予防と気付き
アヲハタ(株) ○安部尚美 広島経済大学 村山秀次郎
26. 米国 FDA の低酸性缶詰食品規則改正の要点
(社)日本缶詰協会 ○戸塚英夫・五味雄一郎・細井順子