

第 64 回技術大会

日時 平成 27 年 11 月 5 日 (木)・6 日 (金)
場所 ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING (盛岡市盛岡駅前北通 2-27)

特別講演 「多様化する消費者ニーズの中で市場が求める商品とは一缶つまの誕生から
定着までの軌跡―」

国分株式会社 マーケティング部 部長 兼 オリジナル商品開発担当
部長 大谷 武史 氏

研究発表 (22 編)

1. DNA マイクロアレイを利用した *Lactobacillus buchneri* と *L.brevis* の識別
東洋製罐グループホールディングス(株) ○山崎隆明・一色淳憲
キューピー(株) 右田京子・並木睦子・大河内美穂・宮下隆
2. *Bacillus coagulans* のコロニー形成に関する研究
北海製罐(株) ○高野一紀
3. 酸性デザート製品開発での耐熱性好酸性菌の考え方について *Bacillus coagulans* のコロニー形成に関する研究
ハウス食品(株) ○平石久美子
4. *Bacillus subtilis* 耐熱性株のホールゲノムシーケンス解析
(公財)東洋食品研究所 ○遠田昌人
5. 清涼飲料原料の高温性嫌気性芽胞細菌標準検査法の開発
～ILSI Japan 食品安全研究会 食品微生物研究部会～
アサヒ飲料(株) ○青山冬樹 日本コカ・コーラ(株) 江寄英剛 (株)伊藤園
加藤一郎 花王(株) 佐藤惇・中山素一 ホッカサポロフト&ビバレッジ(株) 西尾和晃
キリン(株) 藤田康弘・藤森亜紗子 サントリーグローバルイノベーションセンター(株) 山中実喜子
6. 農産物チルド食品から分離した芽胞菌の性状について
(地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター ○小林哲也
7. 市販チルド食品の恒温試験により分離した有芽胞細菌の同定と発育温度および耐熱性
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○高瀬靖子・山口敏季・大久保良子
8. ロングライフチルド食品で危害となる微生物とその性状
マルハニチロ(株) ○田島洋介・庵原啓司・佐野広明・外川理絵

9. ATS法の理論的課題の解明と今後の展開
(一社)ATS法研究会 ○向井勇
10. 回転殺菌における内容物の挙動および熱伝達に関するシミュレーション
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○五味雄一郎
11. 段差部のあるヒートシール面の「易開封」と「密封」を両立する新ヒートシール方法
菱沼技術士事務所 ○菱沼 一夫
12. プラスチックカップ詰め製品の検査技術の開発
東洋製罐(株) ○厚木将志・澤田誠・稲葉正一・高橋陽太郎・山本慎治
13. 遺伝子配列の解析による食品に混入する動物異物の同定
(株)ハウス食品分析テクノサービス ○佐藤伸哉
14. ショートバックエクストルージョン法(SBE法)による各種流体の粘度測定法
アヲハタ(株) ○干野隆芳
15. 嚥下障害者用とろみ調整剤溶液の光による影響
大和製罐(株) ○中本光・馬鳥裕史・金澤智子・赤池利幸・菅沼良成
16. 缶無菌充填システムにおける分別殺菌製法の様々な応用法について
大和製罐(株) ○川井清史・又吉りえ・大越基喜・阿部和也・金澤智子・角久間隆文
・赤池利幸
17. リンゴ缶詰における真空脱気処理とテクスチャーの関係について
東洋食品工業短期大学 ○朝賀昌志
18. 容器詰エビのチルド化と品質評価
東洋食品工業短期大学 ○田口善文・小紫奈々穂
19. カキ果皮の有効利用ー脂肪蓄積抑制成分の探索ー
(公財)東洋食品研究所 ○井土良一
20. 食用花の容器詰食品への利用について
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○山崎良行・田口真寿美・武田淳
21. 食品工場におけるGMP達成度の診断について①
(一財)食品環境検査協会 ○平川佳則・若澤満・吉川礼次
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 浅見太一・土橋芳和
22. 食品工場におけるGMP達成度の診断について②
(一財)食品環境検査協会 ○平川佳則・若澤満・吉川礼次
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 浅見太一・土橋芳和