

第 67 回技術大会

日時 平成 30 年 11 月 8 日 (木)・9 日 (金)
場所 ホテルオークラ新潟 (新潟市中央区川端町6-53)

特別講演 「国内の缶・びん詰、レトルト食品の微生物について 一回顧と課題一」

(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 前専務理事 駒木 勝 氏

研究発表 (17 編)

1. 過酢酸製剤の食品成分への影響

(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

2. レトルト食品における原料由来の塩素臭

ハウス食品(株) ○玉井郁人
ハウス食品グループ本社(株) 吉岡卓也・宮崎絹子

3. イチジク果実の新規機能性成分

(公財) 東洋食品研究所 ○高橋徹・沖浦文

4. 低糖度ジャムの離水に関する研究

アヲハタ(株) ○岡田雄治

5. 酵素剤による食品軟化法の効率化に関する研究

(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○川崎幸正・五味雄一郎

6. 胃ろう用ミキサー食「なめらか定食®」の開発

ホリカフーズ(株) ○岩浅寛子・大平章代

7. *Bacillus cereus* 芽胞の油中での耐熱性

(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・川崎幸正

8. 耐酸性および耐カテキン性を有する *Bacillus* 属細菌の各種性状調査

北海製罐(株) ○柴田倫子・高野一紀

9. ナノイオンプローブを用いた新規顕微鏡による生物計測技術の展開
—走査型イオン伝導顕微鏡 (SICM) による芽胞発芽の評価—

ナノ・マイクロバイオ研究所-中西技術士事務所 ○中西弘一
摂南大学薬学部 桑名利律子・高松宏治

1 1. 低温細菌芽胞の発育および加熱殺菌における有機酸類の添加効果

(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・山木一史・太田智樹・川上誠

1 2. ブルーベリー果実より分離した耐熱性カビの植物生育促進効果

アヲハタ(株) ○中川弘之・枳穀豊
茨城大学農学部 成澤才彦

1 3. 第2報：ATS法を用いたシミュレーションシステム (PASS) の開発

(株)日阪製作所 ○鶴飼宏太・根来大和

1 4. ATS(Ambient Temperature Slide)法の有効活用方法に関する検討

(公財)東洋食品研究所 ○稲葉正一・藪川啓司

1 5. 低接着力帯 (1~2N/15mm) を利用したヒートシール面の圧縮荷重分布の詳細検証

菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫

1 6. 食品に混入したプラスチック異物のFT-IRによる熱履歴推定法の検討

キューピー(株) ○工藤裕晃・宮下隆

1 7. 日本酒向けボトル缶用キャップの開発 —フレーバー性の向上—

大和製罐(株) ○草柳貴志・田村智啓・鈴木遼・長嶋玲

1 8. より多くのお客様が開けやすいと感じる容器包装設計

ハウス食品グループ本社(株) ○田中郁也・吉良尚治・大塚淳弘
筑波大学 原田悦子