

## 昭和 33 年度缶詰研究発表会

日時 昭和 33 年 4 月 10 日 ~ 12 日

場所 仙台商工会議所 ( 仙台市東 2-89 )

特別講演 アメリカに於ける水産加工研究の概観  
東海区水産研究所 保蔵科長 天野慶之 氏

### 研究発表 ( 18 編 )

- 1 . 巻締寸法許容限界判定に関する研究 ( 第二報 )  
( 社 ) 日本缶詰協会 熊倉 悟・三島 進 東京水産大学 長田豊治・門屋壮一郎
- 2 . 油漬缶詰注入油として大豆油の適性について  
味の素(株) 戸井文一・太田静行・岩田直樹
- 3 . かに缶詰工場の細菌について  
北海道区水産研究所 大島 浩・笹島正秋
- 4 . 病原性大腸菌について  
東京水産大学 関根 隆・茂木幸夫
- 5 . 土壌中の変敗原因菌の検索  
( 社 ) 日本缶詰協会 熊倉 悟・田中昭二 東京水産大学 茂木幸夫
- 6 . 原料の鮮度の差による缶詰の殺菌程度  
北海道大学 谷川英一・長沢善雄
- 7 . 缶詰の味覚試験  
味の素(株) 戸井文一・池田真吾・前田清一・古川慶子
- 8 . 缶詰の開缶後の細菌数  
女子栄養短期大学 松浦
- 9 . 青少年の味覚に関する研究 ( 第二報 )  
混合味覚及び連続味覚について  
東北大学 土屋靖彦 太洋水産(株) 渡辺八郎
- 10 . 魚類缶詰肉の臭の評価について  
東京食品(株) 大沼豊吉 ( 財 ) 日本缶詰検査協会 新村
- 11 . 水産缶詰の鮮度判定に関する研究 ( 第一報 )  
( 社 ) 日本缶詰協会 熊倉 悟・妹尾芳郎・原田陽一・山田 俊  
東京水産大学 門屋壮一郎・合田博昭・野路迪生・木村宏二
- 12 . ポーラログラフによる缶詰内容物の錫の定量結果について  
静岡缶詰協会技術部 小長井幹生
- 13 . 魚類大和煮缶詰、味付缶詰に於ける調味液中の蔗糖及び食塩の魚類への滲入  
について  
清水水産(株) 吉野孝光・岩田幸夫

- 14 . 魚貝肉缶詰の内面黒変物質の本態  
西海区水産研究所 山田紀作・田中瑞穂
- 15 . 蜜柑缶詰白濁防止に関する研究（第一報）  
農林省東海近畿農業試験場 松井 修・伊藤三郎・村田 侃
- 16 . 果実原料の農薬残存量に関する研究  
(社)日本缶詰協会 熊倉 悟・山田 俊
- 17 . 施設からみた缶詰工場  
技術士 野沢弘幸
- 18 . 分別凝固並びに低温煮熟法による蟹缶詰の青変防止に関する研究  
東京水産大学 小坂部 勇

工場見学 キリンビール株式会社仙台工場  
専売公社仙台工場