

## 昭和 34 年度缶詰研究発表会

日時 昭和 34 年 4 月 21 日 ~ 23 日

場所 広島市平和記念館ホール

特別講演 広島県下における柑橘の現状と問題点  
広島県農事試験場柑橘支場長 岡田康雄 氏

食肉の変化とその取扱について  
山口大学 農学部 教授 木塚静雄 氏

### 研究発表 (23 編)

1. 果汁缶詰の重金属溶出に関する研究 (第一報)  
(其の一) 果汁缶詰の重金属測定法について  
(社)日本缶詰協会 原田陽一・妹尾芳郎  
(其の二) 果汁缶詰の重金属溶出機構について  
(社)日本缶詰協会 山田 俊・新井よし子・妹尾芳郎
2. オレンジジュース缶詰中に於ける溶出錫量に就て  
(ポーラログラフに依る缶詰の研究 第 7 報)  
東洋製罐研究所・東洋罐詰専修学校 小田久三・岩本喜伴
3. 缶詰の腐蝕に関する研究 (第 1 報)  
電気メッキブリキの耐蝕性について  
大和製罐(株) 大橋 晋・山下二郎
4. 錫メッキ量測定法 (Bendix 法) の検討  
東洋鋼板(株) 加藤広谷
5. 缶詰ジュース中の錫問題について  
千葉大学 綾野雄幸
6. フォトボルトメーターで測色したトマト加工品の色調  
愛知県園芸試験場 山田耕二
7. みかん缶詰の白濁防止に関する研究  
広島県食品工業試験場 砂川満男・井山満雄・今井 寛
8. みかん缶詰の白濁機構に関する研究 (第一報)  
(社)日本缶詰協会 原田陽一・妹尾芳郎
9. 桃缶詰専用種の貯蔵に関する研究  
東洋罐詰専修学校 松本熊市・沢山善二郎・堀 四郎
10. グルタミン酸ソーダの缶詰に対する利用研究 (第二報)  
筍水煮缶詰及びなめこ缶詰に対するグルタミン酸ソーダの利用  
味の素(株) 戸井文一・前田清一・江口貞也

11. かき缶詰のグリーンフィールドに関する研究（第一報）  
（其の一）グリーンフィールド色調の経時的変化  
（財）日本缶詰検査協会 佐藤勸之助・徳永虎正  
（社）日本缶詰協会 三島 進・門屋壮一郎
12. かき缶詰のグリーンフィールドに関する研究（第一報）  
（其の二）含有色素及び金属の種類について  
（社）日本缶詰協会 原田陽一・茂木幸夫
13. 燻製かき及びぶり油漬缶詰注入油として的大豆油の適性について  
味の素㈱ 戸井文一・太田静行・岩田直樹
14. 鮭鱒缶詰に関する研究  
缶材と臭との関係  
大和製罐㈱ 山下二郎・服部孝雄
15. 鮪塩水漬缶詰の鮮度管理法に関する研究（第二報）  
（社）日本缶詰協会 妹尾芳郎・原田陽一
16. 缶詰の変敗に関する細菌学的研究  
調理食罐詰の変敗原因菌について  
（社）日本缶詰協会 田中昭二・茂木幸夫
17. 缶詰変敗原因菌の胞子の発芽に関する研究（第一報）  
（社）日本缶詰協会 田中昭二・茂木幸夫・原田陽一
18. 加工法を異にするかに缶詰の味見試験  
東京食品㈱ 大沼豊吉
19. ワークサンプリングによる缶詰作業管理について  
愛媛県産業能率研究所 石川一雄 愛媛罐詰㈱ 鐸木 元・照林繁治
20. えび壘詰肉の軟化について  
農林省水産講習所 河内正道・江良至徳 天草水産高校 大野
21. 外国缶詰の密封及び缶状の分布について  
（社）日本缶詰協会 三島 進・門屋壮一郎
22. LM ペクチンの利用に関する研究（第一報）  
（社）日本缶詰協会 山田 俊・新井よし子・妹尾芳郎
23. 果実缶詰の品質に及ぼすポリリン酸塩の影響（第一報）  
（社）日本缶詰協会 三島 進・門屋壮一郎

工場見学 キリンビール株式会社広島工場