

# 第 73 回技術大会

## ◇逸見賞受賞者講演 (19 日 (火) 13:30~14:20)

授賞報文	研究機関
<p>○Technique for the identification of insect species in processed foods based on three short DNA sequences [Food Control Vol.153 (2023)]</p> <p>○海藻レトルト食品の栄養成分および抗酸化力に及ぼす製造条件の影響 [日本調理科学会誌 Vol.56, No.3 (2023)]</p>	<p>ハウス食品グループ本社(株)</p> <p>(株)ハウス食品分析テクノサービス</p> <p>(地独) 青森県産業技術センター食品総合研究所</p> <p>北海道大学</p>

## ◇研究発表 (1~6 : 19 日 14:30~16:20、7~14 : 20 日 9:00~11:30)

テーマ	研究機関
<p>1. 果実シラップ漬缶詰の加速試験について</p> <p>2. 市販水産缶詰中の 2-オキシ-イミダゾールジペプチドの定量</p> <p>3. 芽胞の耐熱性はその含水率で決まる - 走査型プローブ顕微鏡や走査型熱顕微鏡で解明した耐熱性と含水率との関係について -</p> <p>4. RTD 飲料中におけるショ糖脂肪酸エステルによる芽胞菌静菌メカニズムに関する考察</p> <p>5. 食品中に含まれる油が <i>Bacillus subtilis</i> 芽胞の耐熱性に及ぼす影響</p> <p>6. <i>Geobacillus</i> 属菌の増殖への pH の影響</p> <p>7. 二価金属イオンの E 型ボツリヌス菌芽胞の発育における役割と耐熱性への影響</p> <p>8. ロングライフチルド食品の変敗原因菌 <i>Paenibacillus</i> 属細菌芽胞の耐熱性特性について</p> <p>9. 芽胞の耐熱性測定における試験室間検証試験 - <i>Bacillus cereus</i> 芽胞の耐熱性測定 -</p> <p>10. 品質良くできるマイクロ波殺菌システムの開発【第一報】</p> <p>11. 加熱均一性を改善した新規マイクロ波加熱殺菌システムの開発</p> <p>12. 加熱殺菌処理における容器詰食品の最冷点特定に関する研究</p> <p>13. ATS 法による管理基準を逸脱した殺菌条件下での品温履歴の推定【第二報】</p> <p>14. 容器詰食品の品温履歴数理モデルの精度向上に関する一考察</p>	<p>(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所</p> <p>(公財) 東洋食品研究所</p> <p>ナノ・マイクロバイオ研究所—中西技術士事務所</p> <p>三菱ケミカル(株)</p> <p>ハウスギャバン(株)</p> <p>キューピー(株)</p> <p>(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所</p> <p>天狗缶詰(株)</p> <p>ILSI Japan 食品安全研究会</p> <p>増田食品開発コンサルティング</p> <p>東洋製罐グループホールディングス(株)</p> <p>東洋製罐グループホールディングス(株)</p> <p>(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所</p> <p>(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所</p>

## ◇特別講演 16:30~17:30

「地球温暖化や自然環境の変化がもたらす水産資源 への影響について」(仮題)

(国研) 水産研究・教育機構 水産資源研究所 水産資源研究センター 海洋環境部 部長 亀田卓彦 氏