

## 11月20日（木）

13:00～13:20 開会式

13:30～14:20 逸見賞受賞者講演

【逸見賞】

○食品用ラミネートフィルムに含まれる金属類の溶出 / (地独) 大阪健康安全基盤研究所 / [食品衛生学雑誌 Vol. 65, No. 6 (2024)]

【奨励賞】

○*Alicyclobacillus*属細菌および”アイソール産菌種の迅速検出法GENE-UP®PRO ACBの評価に関する報告 / 東海大学大学院ほか / [果汁協会報 Vol. 798, No. 2 (2025)]

○食品の異臭発生状況の文献調査による類型化 / 日清オイリオグループ(株)ほか / [日本食品科学工学会誌 Vol. 72, No. 3 (2025)]

14:30～16:20 研究発表

- ① E型ボツリヌス菌芽胞の食品でのハードル制御に関する研究 / (公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所
- ② ロングライフチルド食品の変敗原因菌*Paenibacillus*属菌の性状調査 / キューピー(株)
- ③ 接種試験と生残芽胞数のばらつき解析を組み合わせた加熱殺菌条件の設定 / (地独) 北海道立総合研究機構食品加工研究センター
- ④ 食品変敗菌の迅速検出に向けた新規検出手法の確立 / (公財) 東洋食品研究所
- ⑤ カロリメトリー法による微生物増殖速度の迅速計測と増殖予測モデル式の作成 / マルハニチロ(株)
- ⑥ 食材の加熱殺菌後の品質変化に関する基礎的研究 第2報 / 東洋食品工業短期大学

16:30～18:00 特別講演

「ゲノム編集食品の基礎と可能性」 / (国研) 農業・食品産業技術総合研究機構 企画戦略本部 新技術対策課 ELSIチーム 上級研究員 四方雅仁 氏

18:10～20:10 懇親会

## 11月21日（金）

9:00～12:10 研究発表

- ⑦ 加速試験での官能評価の指標や予測精度について / (公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所
- ⑧ 常温保管可能な缶入りアイスクリームの開発 / 大和製罐(株)
- ⑨ レトルトパウチ食品における風味再現について～レトルトバーモントカレーの製品開発を通じて～ / ハウス食品(株)
- ⑩ ツナ缶詰製造の各工程における2-オキソイミダゾールジペプチド含有量の評価 / (公財) 東洋食品研究所
- ⑪ 加工用いちご品種「夢つづき」の有効積算温度の調査 / アヲハタ(株)
- ⑫ 食品製造副産物を活用した持続可能な培養肉製造プロセスの研究 / 東洋製罐グループホールディングス(株)
- ⑬ 電子レンジ可能な缶詰 “レンジde缶™” の開発 / 大和製罐(株)
- ⑭ 電子レンジ対応パウチを用いたうずらのゆで卵が破裂しない加熱方法 / 東洋製罐(株)
- ⑮ レトルトパウチ包装【HACCP】の保証方法の改革 / 菱沼技術士事務所
- ⑯ レトルト殺菌中の容器内圧力の変動について / (公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所