

11月26日（木）

10:00～11:50 研究発表

- ① 多変量解析と加速試験を用いた官能評価評点の予測 /（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所
- ② 封入酸素がレトルト牛肉ミートボールの貯蔵中の色調変化に及ぼす影響 /（公財）東洋食品研究所
- ③ 食材の加熱殺菌後の品質変化に関する基礎的研究【第3報】 / 東洋食品工業短期大学
- ④ レトルト米飯の老化挙動とパック内における具材からの水分移動に関する研究 / 関西大学 化学生命工学部
- ⑤ 焼肉のたれにおける香味付与原料の添加工程が香気特性に及ぼす影響/エバラ食品工業㈱
- ⑥ レトルト食品における糖アルコールの品質改善効果 一外観・風味および食感に与える影響の解析一/ 三浦工業㈱

12:45～13:15 開会式

13:20～13:50 逸見賞受賞者講演

【逸見賞】

- A Real-time PCR-based Method for Estimating the Thermal History of Cockroach in Processed Foods, Resistant to Enzymatic DNA Degradation / [食品衛生学雑誌 Vol. 67, No. 1 (2026)] / ㈱ハウス食品分析テクノサービス 門田 氏
- Effects of retort sterilization and oxygen on the coloration of beef meatballs during storage: Oxidation-reduction reaction underlying meat color pinkening / [Food Science and Technology Research Vol. 31, No. 6 (2025)] /（公財）東洋食品研究所 稲田 氏

14:00～17:50 研究発表

- ⑦ ポモル酸およびウルソール酸のシクロデキストリン包接による溶解性・経口吸収性・組織 /（公財）東洋食品研究所
- ⑧ パウチ詰ツナの加熱殺菌による2-オキシイミダゾールジペプチド含有量への影響 /（公財）東洋食品研究所
- ⑨ コーヒー抽出残渣を活用した培養肉向け足場材の研究 / 東洋製罐グループホールディングス㈱
- ⑩ 缶詰原料としてのティラピアの有用性について / 東洋製罐㈱
- ⑪ 濃縮固形物を利用した容器入りスープ製造に関する開発 / 大和製罐㈱
- ⑫ 明快になったレトルトパウチ包装の【CCP】対応 / 菱沼技術士事務所
- ⑬ フルオープン缶における開口性向上施策の取り組みについて / アサヒビール㈱
- ⑭ CO₂の大幅削減に繋がる地球にやさしい「エコエ缶™」 / 大和製罐㈱
- ⑮ レトルト殺菌工程の安定化に寄与する高強度二相ステンレス鋼製殺菌トレー/NSステンレス㈱
- ⑯ レトルト殺菌中の容器内圧力の変動について【第二報】 /（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所
- ⑰ ATS法プログラムのBall法対応への改修 ーブローケンカーブ対応等ー /（一社）ATS法研究会
- ⑱ レイノルズ数を用いた配管洗浄性評価の提案 / ゴールドパック㈱

18:30～20:30 懇親会

11月27日（金）

9:00～11:50 研究発表

- ⑲ 酵母接種試験における産生ガス量の予測 / 大和製罐㈱
 - ⑳ *Bacillus atrophaeus*特異的モノクローナル抗体の開発とチャレンジ試験の微生物混入判定の迅速化への応用 / （公財）東洋食品研究所
 - ㉑ 走査型プローブ顕微鏡や走査型プローブ熱顕微鏡で計測した芽胞の耐熱性と芽胞 / MicroGenesis創成AI研究所—中西技術士事務所
 - ㉒ *Geobacillus*属菌各種の生育へのpHの影響と耐熱性調査 / キューピー㈱
 - ㉓ *Geobacillus stearothermophilus*および*Heyndrickxia coagulans*芽胞の加熱pH別の熱感受性 / （地独）北海道立総合研究機構食品加工研究センター
 - ㉔ レトルト食品における*H. coagulans* の制御に関する研究 / ハウス食品㈱
 - ㉕ 耐酸性芽胞菌*Bacillus shackletonii*の性状について / ㈱日清製粉グループ本社
 - ㉖ *Paenibacillus terrae*芽胞の耐熱性に対するpHと各種有機酸の影響 / ㈱日清製粉グループ本社
 - ㉗ 高温性嫌気性芽胞の発育温度域に対するクエン酸ナトリウムの狭小化効果
—利用可能な二価金属イオン量に着目した作用機序の解明— / （公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所
-

13:00～14:00 特別講演

「食品メーカーが知っておきたい容器包装ポジティブリスト制度 —制度の基本から実務対応、今後の課題—」
（一財）化学研究評価機構 食品接触材料安全センター 企画調整室長 梶原健世 氏
