

昭和 23 年度缶詰研究発表会

日時 昭和 24 年 10 月 27 日・28 日

場所 東海區水産研究所

研究発表 (20 編)

1. 人工馬糞によるマッシュルーム栽培について
東洋罐詰専修学校 高橋善次郎
2. 壇詰の特殊殺菌装置とその方法について
千葉罐詰(株) 金子喜代美・古川辰郎
3. 鮪油漬罐詰の品位と魚肉の pH との関係についての一実験
神奈川食品(株) 山口正夫
4. 缶詰原料魚肉の鮮度判定について
東海区水産研究所 天野慶之・富谷章子
5. 鮪油漬缶詰の黒変について
静岡県水産試験場 下田雄四郎
6. いわし水煮缶詰の変質について (第一報)
宮城罐詰(株) 末永保蔵・廣田 望・角田浩一・龜井 明
7. 蜜柑缶詰固形量の長期間の変化について
(株)由比罐詰所 大橋一郎
8. 鰹味付缶詰の細菌について
(合)佐藤食品工業所 山本長雄
9. 鮪油漬缶詰の殺菌に関する研究 (第一報)
- ポツリヌス菌を対照とした殺菌限界について -
清水食品(株) 内藤正一
10. いちごジャムオレンジマーマレード製造に際し原料並びに製品中のペクチン含有量の簡易測定量について (第一報)
兵庫罐詰工業(株) 平野孝三郎・山中茂夫・稻森美恵
11. ジャム製造に利用し得るノモグラフについて (第二報)
- 原料糖度 (R_1)、濃縮率 (C)、加糖率 (S) 及び製品糖度 (R_2) の四変数よりなるノモグラフについて -
兵庫罐詰工業(株) 平野孝三郎・井ノ口 正
12. 鮮魚短期保蔵について
東海区水産研究所 内山 均・福泉好子・内野幸雄
13. 神奈川県産貯蔵蜜柑缶詰製造試験結果について
神奈川食品(株) 鱒坂彌隆
14. リンゴジャム壇詰の廃棄物利用について
千葉罐詰(株) 松崎 聖

15. 白滝水煮罐詰内面発サビについて
東洋罐詰専修学校 沢山善二郎
16. 冷凍鯉の重量による蒸煮時間算出法の一考察
清水水産(株) 種石 茂・ 水野直志
17. 福神漬缶詰の製造に関する諸問題について
千葉罐詰(株) 金子喜代美・ 一色 淳・村田芳郎
18. 蜜柑外果皮よりの精油蒸溜について
神奈川食品(株) 赤羽 覺
19. 角缶詰の熱伝導について
第一水産講習所 川口武男
20. 鮪油漬缶詰に関する二三の知見
国立予防衛生研究所 河端俊治