

昭和 25 年度缶詰研究発表会

日時 昭和 26 年 3 月 28 日・29 日

場所 明治製菓株式会社講堂（東京都中央区京橋）

研究発表（20 編）

1. 蜜柑缶詰の固形量の変化について
(株)由比罐詰所 大橋一郎・小長井幹生
2. 蜜柑缶詰の長期間変化について
静岡缶詰協会技術部 吉野孝光
3. ポーラログラフによるビタミン C 定量法の検討について
(社)日本缶壘詰協会 小田切 敏
4. 缶詰食品にビタミン C を強化する研究
(社)日本缶壘詰協会 藤巻正生・小田切 敏
5. 缶詰用原料松茸の虫害品鑑別に関する X 線的研究（予報）
東洋罐詰専修学校 沢山善二郎
6. 筍缶詰の白濁について
(社)日本缶壘詰協会 長棟久生・石川 望
7. 小豆の蒸煮の際に於ける表皮割製防止法について
北海道大学 小幡弥太郎・友枝幹夫・在原哲治
8. 細菌胞子の対熱性に関する研究
(社)日本缶壘詰協会 天羽幹夫 東京大学 坂口謹一郎
9. 蟹缶詰製造の経営合理化の一策
山天産業(株) 境 一郎
10. 蜜柑缶詰における品質管理の一考察
清水食品(株) 朝比奈敏夫・磯部邦夫
11. 実験計画、品質管理、諸調査の基礎理論の紹介
(社)日本缶壘詰協会 長棟久生
12. 巻締の科学的検査法及び調整法
山天産業(株) 境 一郎
13. 缶詰製造における肉詰量について
(秋刀魚水煮缶詰について)
日本冷蔵(株) 隈野 勇・高田 侃
14. 鮭鱒水煮缶詰のスプリンガーに関する研究
北海道大学 谷川英一・井上安之助
15. 缶詰原料魚の鮮度判定の一考察
日本冷蔵(株) 隈野 勇・高田 侃・森谷昌一

16. コンウエー・ユニットに依る鮮度測定法(第二報)

(社)日本缶詰協会 長棟久生・三島 進・ 妹尾芳郎・渋谷禮子・石川 望・今村富貴子

17. 多数魚を対象とするアンモニア測定の一方法

日本冷蔵(株) 隈野 勇・高田 侃・ 高橋信之

18. ボール氏缶詰殺菌理論の改良に関する二、三の細菌学的知見

(社)日本缶詰協会 天羽幹夫

番外. 品質管理と日本農林物資規格法について

東京食品 大沼豊吉

19. 鯖長鮪の青肉に関する研究(第一報)

- 富士丸漁獲試料の試験結果について -

静岡缶詰協会

1. 本試験の成立及び経過について

静岡缶詰協会技術部

2. 漁獲状況、試製及び青肉の発生調査について

静岡缶詰協会 吉野俊郎・野中登代二・内藤 正・ 恒田信郎・中島善次・村上英雄

静岡県水産試験場 拓植喜代司・下田雄四郎

3. 水揚資料の鮮度判定について

静岡県水産試験場 下田雄四郎 (社)静岡缶詰協会 中島善次

東海区水産研究所 天野慶之・富谷章子 (社)日本缶詰協会 藤巻正生・小田切 敏

4. 試料生肉の生化学的研究

静岡県水産試験場 下田雄四郎 (社)静岡缶詰協会 中島善次

東海区水産研究所 天野慶之・富谷章子 東京水産大学 木下良夫

(社)日本缶詰協会 藤巻正生・小田切 敏

5. 鯖長鮪肉の組織学的所見について

国立予防衛生研究所 河端俊治

6. 試験結果の総合考察

(社)日本缶詰協会 藤巻正生