

昭和 38 年度缶詰研究発表会

日時 昭和 38 年 4 月 18 日 ~ 20 日
場所 白鳥園ホール (長野県戸倉市)
後援 長野県缶詰協会・日本製缶協会

パネルディスカッション 1. 果実缶詰の製造技術をめぐる諸問題
2. 野菜缶詰の製造技術をめぐる諸問題

研究発表 (35 編)

1. みつ豆缶詰内の寒天ゲル着色法について
水産大学校 大庭安正・白石友義・木太久千宏
2. 缶桃缶詰製造法と品質の改良について
長野県園芸試験場 中島富衛
3. 黄肉桃缶詰の品質改良について
兵庫県立農業試験場 芥田三郎・高坂和久
4. 桃缶詰の品質管理に関する研究
(第 1 報) 白肉種の硬度と剥皮性について
(社)日本缶詰協会 三島 進・藤原 忠・伊藤昭紀子
(第 2 報) 缶桃種の工程による色調変化について
(社)日本缶詰協会 原田陽一・坪井良至・八木拓子
5. 桃缶詰における果肉の変色防止について
大和製罐(株) 服部孝雄
6. 桃缶詰のナトリウム含有量について
(社)日本缶詰協会 原田陽一・坪井良至・八木拓子
7. 果実缶詰に対するフマル酸の利用
農林省食糧研究所 小曾戸和夫・数見秀次郎・黒田儀三郎・青木章平・松岡徹夫・鈴木勝芳
8. みかん缶詰の白濁防止に関する試験
(第 8 報) みかん缶詰の白濁防止に関する試験
静岡缶詰協会技術部研究班 三尾谷秀明 (稲葉食品)
(第 9 報) メチルセルローズの添加方法と各作業の白濁に及ぼす影響について
静岡缶詰協会技術部研究班 町田喜見男 (清水食品)
9. 緑茶成分のアスコルビン酸酸化防止抑制効果について
水産大学校 藤井 実・立川英毅
10. みかん缶詰の果肉の色調並びにビタミン C 変化について
水産大学校 大庭安正・白石友義
11. みかん缶詰のシロップ中のクエン酸の定量法について
水産大学校 武田道夫・河内正通・上田敏秀・江良至徳

12. みかん果肉のしょ糖転化酵素について
水産大学校 藤井 実・田中 純
13. ぶどう天然果汁の新製造法
(第1報)イオン交換樹脂による酒石の除去
九州製罐(株) 伊藤達也・鈴木和夫
14. グレープジュースに関する研究
東洋食品(株) 山崎 茂・安東俊次・塩崎 操
15. いちご果汁の変色防止試験(第1報)
静岡大学 中林敏郎
16. オレンジジュースの香味の変化
(第3報)うんしゅうみかん果汁のアミノ酸とビタミンCとの反応について
大和製罐(株) 大橋 晋・勝又 貢
17. 果汁に対するD-イソアスコルビン酸の添加効果
()あんず果汁
農林省食糧研究所 片山 脩・萩沼之孝・三浦 洋
18. グルタミン酸ナトリウムの缶詰に対する利用研究
(第5報)スズ溶出量に及ぼすグルタミン酸ナトリウムの影響
味の素(株) 前田陽一・中尾 俊
19. 酸化系酵素の温度活性について
(第1報)低温、常温を中心とするりんご組織の活性度
(社)日本缶詰協会 森 光國
20. ビタミンB₁強化スイートコーン缶詰について()
九州製罐(株) 伊藤達也・鈴木和夫
21. 柿類缶詰の製造開発に関する研究
九州製罐(株) 長沢善雄・山崎守正・田中 寛
22. くりの加工に関する研究
徳島県農産加工指導所 多智花 寛・大塚正存・塩田芳之・高橋一郎
23. トマトケチャップの褐変防止について
長野トマト(株) 林 豊次郎・草間孔一
24. 標高差および大小、収穫時期別のトマトの品質調査
長野県園芸試験場 有馬昭三・吉田 勤
25. 果菜の着色に関する研究
(第1報)えんどうの着色
水産大学校 藤井 実・森田 求
26. 木曾の郷土食スンキについて
山梨大学 中山大樹

27. 5'-ヌクレオチド類による缶詰食品の風味改良
(第3報) 缶詰殺菌における5'-ヌクレオチド類の安定性
(第4報) 5'-ヌクレオチド類を添加した農産缶詰の試作実験
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 毛利威徳(第3報)・橋田 度(第4報)・青山延子
28. あさり水煮缶詰黒変に関する研究
(第2報) シスチン分解に及ぼす pH・糖・無機リンの影響について
(財)東洋食品研究所 長田博光 東洋食品工業短期大学 岡屋忠治
29. かきボイルド缶詰における貝肉の変色現象に関する研究
(第2報) 抽出液の褐変および糖アミノ酸の影響について
広島県食品工業試験場 山崎 潤・井山満雄・砂川満男・今井 寛
30. あじ缶詰製造時における諸問題とその対策
(第2報) あじ缶詰殺菌中における試作製造について
(第3報) 2,3のあじ調理缶詰の試作製造について
九州製罐(株) 長沢善雄・山崎守正・田中 寛
31. 缶詰原材料中の汚染細菌とその管理法について
(第1報) 香辛料中の細菌とその処理法について
(社)日本缶詰協会 田中昭二・小野輝昭・加藤紀子
32. ナイシンの *Bacillus* 属の孢子に対する静菌作用()()
東海区水産研究所 内山 均()・天野慶之
日本オルガノ商会 佐々木末広()・鳴戸 智()
33. 缶材料としての化学処理鋼板の被膜クロムについて
東洋製罐・東洋鋼板総合研究所 北村陽一・小松美博
34. プリキ材質と缶の強度について
大和製罐(株) 前島利孝
35. 変形缶詰の巻締に関する研究
(第1報) だ円缶、角缶の巻締状態の分布とその傾向について
(社)日本缶詰協会 三島 進・伊藤昭紀子・藤原 忠