

第 13 回技術大会

日時 昭和 39 年 4 月 23 日 ~ 26 日
場所 山形県農協会館ホール (山形市七日町 3-1-16)
後援 山形県・山形県缶詰協会・日本製缶協会

パネルディスカッション 缶詰の生産技術をめぐる諸問題
1. 作業管理の実施とその問題点
2. 作業の機械化とその問題点
3. 品質管理の適用とその問題点
4. 新容器の開発とその問題点

研究発表 (33 編)

1. 缶詰原料の貯蔵に関する研究
(第 2 報) 白桃の酵素的かつ変 (1)
(社)日本缶詰協会 原田陽一・森 光國・坪井良至
2. 白桃の冷蔵貯蔵に関する研究
(第 1 報) 冷蔵期間について
日東食品製造(株) 鈴木俊幸・三井信也
3. 桃赤肉缶詰の紫変現象 (その 1)
静岡大学 中林敏郎
4. 桃の肉質に関する研究
生果ならびに缶詰製品のペクチンの性状について
農林省食糧研究所 三浦 洋・萩沼之孝・高野和子・鈴木明子
5. 白桃缶詰赤肉の変色防止に関する研究
広島県食品工業試験場 前梶健治・砂川満男・今井 寛
愛媛県総合化学技術指導所 久保 進・宮田太郎
徳島県農産加工指導所 大塚正存・多智花 寛
6. 白桃の追熟期における防黴について
日東食品製造(株) 鎌上 智・三井信也・糟谷 肇
7. 山形県における加工用桃原料の無袋栽培に関する調査
日東食品製造(株) 五十嵐弘司・渡辺広三 日東果菜研究会 塩野小四郎・仲野藤土雄
8. 桃缶詰製造上の諸問題
東日本缶詰(株) 岡田薫之・佐藤 進・大野奎一・井戸 洋
9. 黄肉桃缶詰の品質適性について
兵庫県農業試験場 芥田三郎・高坂和久
10. 白桃缶詰、洋ナシ缶詰に対する有機酸の配合
農林省食糧研究所 小曾戸和夫

11. 果実硬度計に関する研究
 (第1報) 白肉種桃への適用について
 (第2報) 缶桃種桃への適用について
 (第3報) 洋ナシへの適用について
 (社)日本缶詰協会 三島 進(第1,2報)・藤原 忠(第3報)・伊藤昭紀子・稲垣 聰
12. 洋ナシ缶詰の音響不良について
 水産大学校 中野道紀・白石友義・富高晴男
13. 夏ミカン缶詰の苦味の除去法について
 大和製罐(株) 服部孝雄・佐藤順子
14. ナリンギナーゼによる夏ミカンの苦味抜き試験結果の判定とナリンギン分析法
 (Davis法)の検討
 東洋食品工業短期大学 沢山善二郎・松本熊市 (財)東洋食品研究所 下田吉夫・奥 正和
15. フルーツみつ豆缶詰の水素膨張防止に関する研究〔1〕
 九州製罐(株) 片山健三・熊谷哲夫
16. クリの加工に関する研究(第8報)
 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
17. アスパラガス缶詰の変敗について
 (第1報) アスパラガス缶詰の変敗型式
 (第2報) 変敗缶詰よりの分離細菌によるアスパラガス変敗の機構
 (第3報) アスパラガス缶詰工場の細菌汚染度と分離細菌の耐熱性
 北海道大学 谷川英一・元広輝重・秋場 稔・山口尹通・永森次男
18. トマト加工製品の原料品種による比較
 九州製罐(株) 山崎守正・山田憲司・竹田一昭
19. 包装食品貯蔵中における品質の変化について
 九州製罐(株) 長沢善雄・田中 寛
20. 缶内酸素の挙動と腐食に与える影響
 九州製罐(株) 西山澄生・前田 晃・箱崎彰男
21. オレンジジュース缶詰の組成と缶内面腐食
 (社)日本缶詰協会 原田陽一・坪井良至・森 光國・神田陽子
22. 缶詰製造における蒸気消費量の日次ならびに年次変化についての一考察
 日東食品製造(株) 山中茂夫
23. 畜肉缶詰の缶内における肉の復元性について
 堀之内缶詰(株) 八木亮三郎・宮 直治・今野勝吉
24. 缶詰原材料中の汚染菌とその管理法について
 (第2報) カレー缶詰変敗防止対策としてのナイシンの利用
 (社)日本缶詰協会 田中昭二・小野輝昭・宮井久子
25. マグロ青肉の肉組織およびこれに基づく予知の試み
 東京水産大学 宝谷幸男・野中順三九・小泉千秋

26. マグロ缶詰におけるストラバイトの生成について
九州製罐(株) 長沢善雄・田中 寛
27. びんながマグロのストラバイトに関する試験
(第2報)びんながマグロストラバイトの薬剤による防止試験
(第3報)冷却ならびに保存条件と結晶析出に関する試験
(第4報)バイ貝ストラバイトの薬剤による防止試験
静岡缶詰協会技術部研究班 寺尾孝男
28. 亜硝酸によるカキボイルド缶詰の貝肉のかつ変防止効果
水産大学校 藤井 実・藤村清二
29. カキボイルド缶詰における貝肉の変色現象に関する研究
(第3報)重合燐酸塩および抗酸化剤等による変色防止効果について
広島県食品工業試験場 山崎 潤・砂川満男・井山満雄・今井 寛
30. アサリ水煮缶詰黒変に関する研究
(第3報)シスチン分解に及ぼす有機酸の影響
(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
31. アサリ水煮缶詰の黒変ならびに膨張原因菌に関する研究
(第2報)殺菌条件の検討
(社)日本缶詰協会 田中昭二・松田典彦・宮井久子
32. 5'-ヌクレオチド類による缶詰食品の風味改良
(第5報)水産缶詰食品中の5'-ヌクレオチド類
(第6報)水産缶詰食品に対する5'-ヌクレオチドの添加効果
東洋食品工業短期大学 毛利威徳(第5報)
(財)東洋食品研究所 青山延子・橋田 度(第6報)
33. 銅をインジケータとするトマト洗浄法に関する研究
カゴメ(株) 足立由郎・ 鷓飼暢雄