

## 第 17 回技術大会

日時 昭和 43 年 4 月 25 日 ~ 28 日  
場所 清水市中央公民館 ( 清水市入江岡 975 )  
共催 社団法人静岡缶詰協会  
後援 日本製缶協会

特別講演 食品科学の最近の進歩  
東京水産大学 学長 富山哲夫 氏

従業員の定着政策と労務管理  
労働省職業訓練局 職業訓練主任指導官 石川淳二 氏

パネル・ディスカッション 作業効率の向上および省力機械化とその問題点  
- まぐろ・さば・みかん・もも -

セミナー 原価管理とコスト低減  
中小企業診断員 杉山敏夫 氏

### 研究発表 ( 43 編 )

- 1 . 核酸成分の変化からみた缶詰原料の鮮度  
第 1 報 ヒポキサンチン定量法の吟味  
(財)東洋食品研究所 毛利威徳・秦 圭子・寺田潤子 東洋食品工業短期大学 橋田 度
- 2 . 魚類缶詰中の ATP 分解生産物と品質との関係  
ます・さば水煮缶詰中の ATP 分解生産物と検査規格との関係  
東海区水産研究所 藤井 豊
- 3 . トリメチルアミン・オキシドに関する研究  
トリメチルアミン・オキシドと缶内面腐食 ( Final report )  
東洋食品工業短期大学 大塚 滋・富永哲彦 (財)東洋食品研究所 加藤育代
- 4 . ツナペットフード缶詰と TBA number  
清水食品(株) 中島善次・朱雀俊太郎
- 5 . ストラバイトの防止に関する研究  
第 2 報 マグロ水煮缶詰のストラバイト析出に対する薬剤の防止効果について  
東洋食品工業短期大学 長田博光・後藤郁子・岡屋忠治
- 6 . まぐろ・かつお水煮缶詰の詰込量の算定について  
(株)片山徳蔵商店 河波洋司
- 7 . あさり缶詰の黒色防止について  
水産大学校 中野道紀・白石友義

- 8 . ずわいがに缶詰製造時の細菌の消長について  
北海製罐(株) 田中光幸・後藤久子
- 9 . 缶詰の変敗に関する研究  
第 1 報 缶詰の変敗原因と最近の傾向について  
大和製罐(株) 服部孝雄・山崎守正・野田忠行・青木伸宜・萩原清次
- 10 . 水産缶詰の水素膨張と腐食割れに関する研究  
第 2 報 腐食割れに影響を及ぼす因子について  
東洋製罐・東洋鋼鋳(株)総合研究所 山口尹通・小松美博
- 11 . 缶詰の微生物試験のための処理票  
(社)日本缶詰協会 松田典彦・関口美智子
- 12 . 缶詰用油変性フェノール樹脂塗料の粘弾性(その 3)  
北海製罐(株) 高橋勇蔵・小野沢建一・岸 博
- 13 . 亜硝酸塩が食肉缶詰の品質に及ぼす影響  
(社)日本缶詰協会 森 光國・古橋樹雄・鈴木 健
- 14 . 味付缶詰に対するしょうゆの種類と加熱変化  
(社)日本缶詰協会 森 光國・柿崎興一・古橋樹雄・鈴木 健・鈴木健次郎
- 15 . 豚肉水煮缶詰の製造条件とテクスチャーの関係  
(社)日本缶詰協会 藤原 忠
- 16 . カラギーナンゲルにおける脂肪分散性がテクスチャーに及ぼす影響  
(社)日本缶詰協会 稲垣 聰
- 17 . 静置殺菌と高温回転殺菌における食肉缶詰の成分変化の比較  
(社)日本缶詰協会 森 光國・鈴木 健・古橋樹雄
- 18 . 原子吸光分光分析法による食品中の金属の定量に関する研究  
第 3 報 鉄の定量について  
東洋食品工業短期大学 長田博光・後藤郁子
- 19 . 農協別原料みかんの品質  
- 昭和 32 年度から昭和 42 年度まで -  
桜田産業(株) 長谷川昇一
- 20 . ヘスペリジナーゼによるみかん缶詰の白濁防止効果  
農林省園芸試験場 伊藤三郎・泉 嘉郎 広果連 村田 侃
- 21 . 早生みかんを原料としたみかん缶詰製造に関する試験 第 3 報  
静岡缶詰協会技術部研究班 志木
- 22 . みかん缶詰の回転殺菌試験  
(財)東洋食品研究所 奥 正和・森 大蔵・佐藤 都  
東洋食品工業短期大学 下田吉夫・沢山善二郎
- 23 . かん詰の内面腐食に関する研究  
第 5 報 オレンジジュースかん詰の内面腐食に及ぼす陰イオン交換処理水の影響  
(財)東洋食品研究所 岩本喜伴・前田琇子・堀尾嘉友

24. 酸性缶詰における孔食型腐食について  
東洋製罐・東洋鋼鋸(株)総合研究所 小松美博・堀込 博・山口尹通
25. フマル酸モノソーダを配合したオレンジジュース缶詰の脱スズについて  
(社)日本缶詰協会 森 光國・柿崎興一
26. HTF 缶に関する研究  
第2報 ジュース缶詰の貯蔵中における内容物の変化について  
大和製罐(株) 野口雅敏・山田憲二・清水英男
27. トマト果実の硝酸態窒素について  
(財)東洋食品研究所 黛 乙郎・宮崎正則・国里進三・美谷誠一・石川 伸・岩本喜伴・堀尾嘉友
28. スズの簡易定量法について  
東洋食品工業短期大学 大塚 滋 (財)東洋食品研究所 加藤育代・富永哲彦
29. 果実缶詰に対するビート糖の適性  
農林省食糧研究所 吉川誠次・直栄三郎・久保直哉  
広島県食品工業試験場 井山満雄・砂川満男・今井 寛
30. 液状糖の果実缶詰への利用試験  
農林省食糧研究所 黒田儀三郎・数見秀次郎・松岡徹夫・薮 花雄・小曾戸和夫
31. シラップづけ缶詰製造における人工甘味料の調合方法について  
清水水産(株) 吉野孝光
32. みつ豆缶詰用寒天についての一考察  
後藤缶詰(株) 内田 大・久木一彦
33. みつ豆膨張原因菌が死滅する塩素濃度の測定  
平和食品(株) 河原崎 実・日暮幹男
34. 上皿桿秤と上皿指示秤によるみつ豆缶詰の秤量  
清水食品(株) 桜田 斉・田辺義清
35. くりの加工に関する研究  
徳島県食品加工試験場 多智花 寛・大塚正存・松本輝夫・高橋一郎
36. 農産物炭水化物の分別について  
(財)東洋食品研究所 橋本一哉・高橋善次郎
37. 不活性ガス充填包装について  
(財)東洋食品研究所 西郷英昭 東洋食品工業短期大学 松井悦造
38. “ロトマト”回転殺菌機の性能試験  
野菜大型缶詰の殺菌加熱に際して静置式レトルトと比較した“ロトマト”回転式レトルトの性能  
(財)東洋食品研究所・東洋食品工業短期大学 池上義昭・岡屋忠治・沢山善二郎・下田吉夫・森 大蔵・奥 正和
39. プラスチック・フィルムを透かしての紫外線殺菌  
東洋食品工業短期大学 松井悦造 (財)東洋食品研究所 清水義弘

40. 包装食品の線照射

第1報 5'-ヌクレオチドの安定性に対する加熱殺菌法と線殺菌法の比較

(財)東洋食品研究所 寺田潤子・毛利威徳・秦 圭子 東洋食品工業短期大学 橋田 度

41. フィルム包装食品殺菌用レトルトの諸特性について

第2報 実用レトルトの温度分布と熱特性

東洋製罐・東洋鋼鋸(株)総合研究所 山野善正・長田 肇・山口尹通・小松美博

42. フィルム包装食品の保存性に関する研究

第3報 包装材料の透過性と内容品の変化に関する理論的考察

東洋製罐・東洋鋼鋸(株)総合研究所 吉本 周・小松美博・岸本 昭

43. プラスチック・フィルムのみかんシラップづけ貯蔵試験

大和製罐(株) 野口雅敏・小室俊博・市川 徹