

## 第 19 回技術大会

日時 昭和 45 年 5 月 18 日・19 日  
場所 東洋食品工業短期大学（川西市南花屋敷 4-23-2）  
後援 近畿缶詰技術会  
近畿缶詰製造協議会  
日本製缶協会

### 研究発表（48 編）

- 1 . アサリ水煮缶詰に発生したストラバイトの化学構造について  
(社)日本缶詰協会 森 光國・鈴木健次郎 (財)日本缶詰検査協会 江川 宏・木内正治
- 2 . 貝類缶詰の緑変に関する研究  
第 2 報 缶詰カキの緑色色素の分離とその物理化学的性質（その 2）  
東洋食品工業短期大学 長田博光・大塚 滋
- 3 . 貝類缶詰の緑変に関する研究  
第 3 報 生カキと缶詰カキの緑色色素の物理化学的性質の比較  
東洋食品工業短期大学 長田博光・大塚 滋
- 4 . シロザケ、ベニザケおよびカラフトマス原料魚の鮮度と缶詰の品質との関係  
- その 1 -  
日露漁業(株) 丸山祐次・広瀬孔孝・手塚 久
- 5 . 缶詰用シュガーピースの品種別加工適性について（第 3 報）  
(財)東洋食品研究所 美谷誠一・国里進三・石川 伸・宮崎正則・黛 乙郎
- 6 . グリンピースもどし豆の製造に関する研究  
愛媛県総合化学技術指導所 別所康守・久保 進・真部孝明・児玉雅信
- 7 . ストリングビーンズの低温貯蔵および缶詰加工が揮発性成分に及ぼす影響  
(社)日本缶詰協会 森 光國・鈴木健次郎
- 8 . 缶詰原料および缶詰製品の貯蔵中における成分変化に関する研究  
第 4 報 ホワイトアスパラガス原料の水浸保蔵による成分変化  
(社)日本缶詰協会 鈴木 健・鈴木健次郎・柿崎興一・河原伸江・森 光國
- 9 . 缶詰原料および缶詰製品の貯蔵中における成分変化に関する研究  
第 5 報 ホワイトアスパラガス缶詰貯蔵中のフレーバー成分の消長  
(社)日本缶詰協会 鈴木 健・河原伸江・鈴木健次郎・柿崎興一・森 光國
- 10 . アスパラガスの栽培試験  
第 1 報 ペーパー・ポット利用育苗  
北海製罐(株) 山本茂雄・佐藤滋樹・山吹一芳
- 11 . アスパラガスの栽培試験  
第 2 報 定植苗の形質と収量との関係  
北海製罐(株) 山本茂雄・佐藤滋樹・山吹一芳

12. トマト果実の追熟による 2、3 成分の生化学的消長  
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・森 光國
13. 温州ミカンの産地および時期別形質  
農林省食糧研究所 小曾戸和夫・飯野久栄
14. 日本産果実のアントシアニン色素に関する研究  
第 4 報 着色用ブドウ(ベリー・アリカント A)の色素について  
山口大学 芥田三郎・松富直利・山村益士
15. 白桃シラップづけ缶詰の紅変現象について  
大和製罐(株) 服部孝雄・久保田周子
16. トマト果実の硝酸塩蓄積に関する研究  
硝酸塩蓄積量と硝酸還元力について(1)  
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・国里進三・美谷誠一・石川 伸・黛 乙郎
17. トマト果実の硝酸塩蓄積に関する研究  
植物生長調整物質の影響(1)  
(財)東洋食品研究所 国里進三・宮崎正則・美谷誠一・石川 伸・黛 乙郎
18. トマトジュース缶詰の塗装缶および無塗装缶の品質の差異  
(社)日本缶詰協会 柿崎興一・鈴木健次郎・鈴木 健・河原伸江・森 光國
19. 缶詰の内面腐食に関する研究  
界面腐食に及ぼす pH の影響  
(財)東洋食品研究所 岩本喜伴・池上義昭・前田琇子・堀尾嘉友
20. アスパラガスの内面腐食に関する研究  
北海製罐(株) 西村和義・森井悠三・土橋徹夫
21. 缶詰食品中の溶出スズに関する研究  
第 2 報 溶出スズの挙動  
(財)東洋食品研究所 堀尾嘉友・中世古真理・吉田千恵子
22. 酸性缶詰における孔食型腐食について  
第 2 報 レッドチェリー缶詰ふんい気での鉄 - スズ電極電位の挙動  
東洋製罐・東洋鋼鋸総合研究所 山口尹通・小松美博
23. 酸性缶詰における孔食型腐食について  
第 3 報 キサンテン色素の挙動と水素蓄積  
東洋製罐・東洋鋼鋸総合研究所 山口尹通・生島文雄・堀込 博・小松美博
24. 缶詰食品の腐食に関する化学的研究  
第 3 報 有機酸モデル缶に生成した結晶性物質の性状  
(社)日本缶詰協会 森 光國・柿崎興一・鈴木 健・鈴木健次郎・河原伸江
25. 果汁缶詰の溶出スズの原子吸光法による定量分析  
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・森 光國
26. サリチリデンアミノ 2 チオフェノールによる果汁、果実等缶詰食品中のスズの比色  
定量法  
(財)東洋食品研究所 堀尾嘉友・中世古真理

27. 缶詰食品中の亜鉛含有量についての実態  
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・柿崎興一・森 光國
28. 有機イオウ化合物による硝酸性腐食抑制試験  
東洋食品工業短期大学 下田吉夫・加藤育代・竹内伊公子・大塚 滋
29. 野菜類缶詰の高温回転殺菌に関する研究  
第3報 スtringビーンズ大型缶詰(2号缶)の高温回転殺菌について  
(社)日本缶詰協会 稲垣 聰・藤原 忠・鈴木健次郎・三島 進
30. 静置殺菌法と回転殺菌法とによる殺菌値の比較  
(財)東洋食品研究所 池上義昭
31. 魚類のタンク冷蔵について  
川岸屋水産(株) 松本正治
32. フルーツ缶詰の酪酸菌による膨張防止に関する研究  
第2報 桃缶詰について  
(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・沢田善二郎・下田吉夫・森 大蔵・奥 正和
33. 塩漬剤が加熱損傷芽胞の発育に及ぼす影響  
(社)日本缶詰協会 松田典彦・関口美智子
34. 3種のトリメチルアミン定量法における特異性の検討  
東洋食品工業短期大学 富永哲彦・大塚 滋
35. 缶詰内容物中のSnの形態調査  
第1報 Sn<sup>++</sup>とクエン酸の反応について  
北海製罐(株) 井上 章・小林弘明・桜井徹男・黒田 肇・後藤昌夫
36. 缶内面硫化黒変度の算定法  
東洋食品工業短期大学 竹内伊公子・大塚 滋
37. イオン電極の食品分析への応用  
1.硝酸イオンの検出  
東洋食品工業短期大学 加藤育代・下田吉夫・大塚 滋
38. 包装食品へのグルコース オキシダーゼの応用  
1.実缶による基礎的試験  
(財)東洋食品研究所 奥 正和・森 大蔵 東洋食品工業短期大学 沢山善二郎・下田吉夫
39. 核酸成分の変化からみた缶詰原料の鮮度 第4報  
(財)東洋食品研究所 毛利威徳・秦 圭子・寺田潤子・橋田 度
40. 缶詰上部空隙内酸素ガスの変化  
第1スズ塩の内面二重塗装缶に詰めた缶詰ナツミカン果汁の暗色化、ならびに缶の上部空隙内酸素ガスの消去と缶の真空度に及ぼす影響  
(財)東洋食品研究所 木村圭一・児島宏枝・衣斐寿子 東洋食品工業短期大学 志賀岩雄
41. 食品のテクスチャーの測定について  
第1報 測定方法の検討  
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・稲垣 聰・鈴木 健

42. フィルム包装食品の保存性に関する研究  
第6報 レトルトパウチのガス透過とモデル食品におけるかつ変関連物質の挙動  
東洋製罐・東洋鋼鋸総合研究所 小松美博・並木恒久・岡沢行男・岸本 昭
43. フィルム包装食品の保存性に関する研究  
第7報 でん粉性食品汚染菌の耐熱挙動と適正殺菌条件の算出  
東洋製罐・東洋鋼鋸総合研究所 山口尹通・生島文雄・小松美博・岸本 昭
44. アルミ箔積層プラスチックフィルムで包装した食品の保存性  
東洋食品工業短期大学 鈴木保治・西郷英昭・志磨村妙子
45. 各種プラスチックフィルム包装食品の色の变化に関する研究  
ブドウ果皮抽出液について  
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
46. プラスチックフィルムの対溶剤性  
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
47. 食缶用塗料の耐塩水性  
交流法によるイオンの透過性について  
北海製罐(株) 岸 博・田中広司
48. アクリル樹脂塗膜の硬化反応について  
北海製罐(株) 永沼俊二・桜井徹男・黒田 肇・高橋勇蔵 大日本インキ(株) 高橋誠一