

第 20 回技術大会

日時 昭和 46 年 5 月 20 日 ~ 22 日

場所 東京都勤労福祉会館 (中央区新富町 1-13-14)

特別講演 これからの 10 年間と食品産業

株式会社日本食糧新聞社 取締役出版局長 伊奈一郎 氏

新製品開発の計画と実行

株式会社野村総合研究所 科学研究部長 松宮弘幸 氏

シンポジウム 加工食品の安全性

研究発表 (34 編)

1 . カツオ水煮缶詰のオレンジミート変色について (第 1 報)

(社)日本缶詰協会 鈴木 健・森 光國

2 . カツオかつ変缶詰内容物の蛍光について

東海区水産研究所 清水泰幸

3 . 核酸成分の変化からみた缶詰の鮮度

第 5 報 カキ缶詰の官能的性質と核酸成分

東洋食品工業短期大学 毛利威徳・平井厚子・橋田 度

4 . 貝類缶詰の緑変に関する研究

第 5 報 缶詰アサリおよびアワビ内蔵の緑色色素について

東洋食品工業短期大学 長田博光

5 . カキ缶詰のグリーンフィールドに関する研究

第 2 報 緑変現象に及ぼす金属イオンならびにキレート化合物の影響

広島県食品工業試験場 門 隆興・砂川満男

6 . カスタードプリン缶詰の殺菌加熱とかつ変について

大和製罐(株) 服部孝雄・野田忠行

7 . 静置殺菌法と回転殺菌法とによる殺菌値の比較

第 2 報 固形物と液汁が缶を満たす場合

(財)東洋食品研究所 池上義昭

8 . 缶詰の高温回転殺菌に関する研究

第 1 報 熱水回転式レトルトの機構および性能

(社)日本缶詰協会 妹尾芳郎・三島 進・藤原 忠・稲垣 聰 日魯漁業(株) 石井 勝

9 . 缶詰の高温回転殺菌に関する研究

第 2 報 缶内上部空隙量が熱伝達速度に及ぼす影響

(社)日本缶詰協会 三島 進・藤原 忠・稲垣 聰・横山典子 日魯漁業(株) 下津 功

10. 缶詰の高温回転殺菌に関する研究
第3報 マグロ水煮缶詰への適用
(社)日本缶詰協会 三島 進・松田典彦・藤原 忠・稲垣 聰・横山典子・関口美智子
日魯漁業(株) 下津 功
11. 缶詰の高温回転殺菌に関する研究
第4報 カニ水煮缶詰への適用
(社)日本缶詰協会 三島 進・横山典子・稲垣 聰・藤原 忠 日魯漁業(株) 下津 功
12. 缶詰の高温回転殺菌に関する研究
第5報 スイートコーン缶詰への適用
(社)日本缶詰協会 三島 進・藤原 忠・稲垣 聰・松田典彦・横山典子・関口美智子
日魯漁業(株) 下津 功
13. 缶詰の高温回転殺菌に関する研究
第6報 ソーセージ類缶詰への適用
(社)日本缶詰協会 三島 進・稲垣 聰・藤原 忠・横山典子・松田典彦・関口美智子
日魯漁業(株) 下津 功
14. 缶詰の高温回転殺菌に関する研究
第7報 調理食缶詰への適用
(社)日本缶詰協会 三島 進・稲垣 聰・藤原 忠・横山典子・松田典彦・関口美智子
日魯漁業(株) 下津 功
15. アスパラガス缶詰における色調変化について
日露漁業(株) 瀬戸山 正
16. ストリングビーンズ缶詰のタール色素による染色について
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・鈴木 健・増田寛行・河原伸江・森 光國
17. タケノコ缶詰の研究
第2報 水さらし中の成分変化について
(財)東洋食品研究所 森 大蔵 東洋食品工業短期大学 沢山善二郎
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
第2報 フルフルールの測定による品質の比較
(社)日本缶詰協会 森 光國・柿崎興一
19. トマト果実の硝酸塩蓄積に関する研究
第5報 窒素の影響
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・国里進三・美谷誠一・黛 乙郎
20. トマト果実の硝酸塩蓄積に関する研究
第6報 燐、カリ、カルシウムおよびマグネシウムの影響
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・国里進三・美谷誠一・井関三枝子・黛 乙郎
21. 植物蛋白食品のテクスチャー
東洋食品工業短期大学 橋田 度・毛利威徳 (財)東洋食品研究所 馬場愛子

22. 桃果およびモモ缶詰のテクスチャー
東洋食品工業短期大学 毛利威徳・橋田 度 (財)東洋食品研究所 馬場愛子・木多武雄
23. 冷凍モモの缶詰適性について
農林省園芸試験場 伊藤三郎・垣内典夫・泉 嘉郎
24. 食用キノコ類の Cellulase と植物組織に対する反応
(財)東洋食品研究所 橋本一哉
25. シイタケ菌糸体の液内培養における核酸分解酵素系の生成と缶詰への利用
東洋食品工業短期大学 毛利威徳・本間光広・橋田 度
26. 包装したイチゴ搾り汁の光による変色について
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
27. イチゴシラップづけ缶詰に発現する乳濁物質の化学的性状について
(社)日本缶詰協会 森 光國・鈴木健次郎・鈴木 健・河原伸江
28. 包装された大豆油の変質について
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
29. 異形缶巻締の研究
- 異形缶特有の片締りについて -
東洋食品工業短期大学 村上 勝
30. 缶用塗膜の化学応力緩和
第2報 硬化反応測定法について
北海製罐(株) 永沼俊二・桜井徹男・高橋勇蔵
31. 缶詰食品中のアルミニウムの定量について
(財)東洋食品研究所 木村圭一・児島宏枝・衣斐寿子・小田久三
32. 缶詰原料および製品中のカドミウムの定量法の検討と分布について
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・増田寛行・河原伸江・鈴木 健・森 光國
33. 缶詰原料および製品中の鉛の定量法の検討と分布について
(社)日本缶詰協会 増田寛行・鈴木健次郎・河原伸江・森 光國
34. アスパラガス缶詰の缶の種類による品質の差異
(社)日本缶詰協会 森 光國・鈴木健次郎・増田寛行・鈴木 健・柿崎興一・河原伸江