

第 22 回技術大会

日時 昭和 48 年 5 月 23 日・24 日

場所 東京都勤労福祉会館（中央区新富 1-13-14）

特別講演 消費者の嗜好の変化と食生活の展望

農林省食品総合研究所・食品流通研究室長 田村 真八郎 氏

缶詰工場におけるマテリアル・ハンドリングの原則と省力機器

オークラ輸送機株式会社技術部長・技術士 富賀見 久 氏

研究発表（29 編）

- 1 . 缶詰工場の廃水処理に関する試験
第 1 報 アスパラガス缶詰工場の廃水調査報告
北海製罐(株) 田中光幸・西村和義・後藤久子
- 2 . 微生物による缶詰工場の排水処理に関する研究
第 3 報 ミカン缶詰工場の廃水処理について
東洋食品工業短期大学 川崎陽子・平井厚子・毛利威徳
- 3 . 微生物による缶詰工場の廃水処理に関する研究
第 4 報 凝集沈殿法と生物処理の併用について
東洋食品工業短期大学 毛利威徳・平井厚子・川崎陽子
- 4 . 微生物による缶詰工場の廃水処理に関する研究
第 5 報 ミカンジュース工場の廃水処理について
東洋食品工業短期大学 毛利威徳・平井厚子・川崎陽子
- 5 . ミカン缶詰工場廃水の性状と処理性について
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 富永哲彦・竹内伊公子・奥 正和・宮廻和代・
下田吉夫・大塚 滋
- 6 . 缶詰工場の廃水処理に関する試験
第 3 報 サバ缶詰製造工程における廃水調査結果
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・広池容子・三島 進・松本直起
- 7 . ミカン缶詰製造工程における微生物汚染の一考察
(財)日本缶詰検査協会 齊藤朝治・山城興勇・大津和子・鈴木輝男
- 8 . アスパラガス缶詰の漏れによる変敗とその防止対策
北海製罐(株) 田中光幸・後藤久子
- 9 . コーンスープ缶詰のフラットサワー
北海製罐(株) 田中光幸・後藤久子
- 10 . オレンジミートを発現する原料カツオ肉のエキスの黄褐変
東海区水産研究所 清水泰幸・尾藤方通
- 11 . 冷凍魚の包装形態と品質変化
北海製罐(株) 坂本隆二・永沼俊二・西村和義

12. ピンナガ水煮缶詰の ATP Value と官能判定の関係について
(財)日本缶詰検査協会 御子柴正紀・江上昭彦・近藤三郎・野沢一太・豊村憲一
13. 缶詰を蒸気で殺菌する場合の Come-Up の影響
(財)東洋食品研究所 池上義昭
14. サケ水煮缶詰の殺菌における一考察
(社)日本缶詰協会 三島 進・藤原 忠・稲垣 聰 報国水産(株) 矢部 毅
15. 塩漬剤含有培地中における嫌気性蛋白分解細菌芽胞の耐熱性に及ぼす pH および有機酸の影響
(社)日本缶詰協会 松田典彦・松本直起・牛沢早苗
16. 缶詰食品の品質評価の指標に関する研究
第 1 報 ミカンシラップづけ缶詰について
(社)日本缶詰協会 森 光國・鈴木健次郎・増田寛行・金子 薫・稲葉静子
17. 硫化黒変に関する研究
第 2 報 アスパラガス中の腐食因子について
(財)東洋食品研究所 竹内伊公子 東洋食品工業短期大学 長田博光・大塚 滋
18. 硫化黒変に関する研究
第 3 報 トマトのアミノ酸組成と腐食因子の関係
(財)東洋食品研究所 竹内伊公子・前淵絹子 東洋食品工業短期大学 長田博光
19. クリ甘露煮への天然色素の利用
愛媛県総合化学技術指導所 真部孝明・別所康守・児玉雅信
20. クリ甘露煮の漂白について
(財)東洋食品研究所 奥 正和・宮廻和代・下田吉夫
21. 果実缶詰内におけるスズの挙動
農林省食品総合研究所 松岡徹夫
22. トマト果実の硝酸塩蓄積に関する研究
N、K、Ca レベルの影響
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・国里進三・美谷誠一・杉原八郎・藪内一雄・古野さとみ・黛 乙郎
23. アスパラガスの栽培試験
第 3 報 育苗期間の短縮
北海製罐(株) 山本茂雄・佐藤滋樹・山吹一芳
24. シュガー・ピースの栽培試験
第 1 報 品種と収量、歩どまりおよび粒形の変異について
北海製罐(株) 佐藤滋樹・北田 茂
25. 食品の核酸成分の研究 キノコ類の核酸について
東洋食品工業短期大学 毛利威徳・平井厚子・川崎陽子
26. キノコ類の一核酸成分誘導体について
東洋食品工業短期大学 平井厚子・川崎陽子・毛利威徳
27. グリンピース缶詰の人工着色料の使用実態と色調について
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・森 光國
28. グリンピース缶詰の貯蔵における脂質の変化
(社)日本缶詰協会 増田寛行・森 光國
29. 食品および容器包装中の PCB 分析法と測定値
(社)日本缶詰協会 鈴木 健・金子 薫