

## 第 23 回技術大会

日時 昭和 49 年 10 月 30 日・31 日

場所 東京都勤労福祉会館（中央区新富 1-13-14）

シンポジウム 新しい殺菌技術の動向を探る

研究発表（28 編）

- 1 . 水産缶詰製造における廃液の利用に関する研究  
東洋食品工業短期大学 長田博光 (財)東洋食品研究所 前淵絹子
- 2 . 生物による缶詰工場排水処理に関する研究  
第 5 報 ミカン缶詰廃水のペクチンの含量の除去  
(財)東洋食品研究所 宮本陽子・川崎陽子・平井厚子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
- 3 . 生物による缶詰工場廃水処理に関する研究  
第 6 報 ミカン缶詰廃水の消石灰処理と活性汚泥への影響  
(財)東洋食品研究所 川崎陽子・宮本陽子・平井厚子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
- 4 . マセレーション酵素によるミカン内皮の剥皮 第 1 報 原理と廃水処理性  
(財)東洋食品研究所 富永哲彦・奥 正和・宮廻和代 東洋食品工業短期大学 下田吉夫・大塚 滋
- 5 . マセレーション酵素によるミカン内皮の剥皮 第 2 報 実用化の検討  
(財)東洋食品研究所 奥 正和・宮廻和代・富永哲彦 東洋食品工業短期大学 下田吉夫・大塚 滋
- 6 . 水産缶詰の品質指標に関する研究 - サバ水煮缶詰  
(社)日本缶詰協会 鈴木 健
- 7 . カツオ缶詰のオレンジミートに関する研究  
東海区水産研究所 山中英明・尾藤方通・横関源延
- 8 . カツオ・マグロ缶詰のオレンジミート発現に対する凍結の影響  
静岡県水産試験場 和田 卓・沢田敏雄・長谷川 薫 東海区水産研究所 山中英明
- 9 . カツオ・マグロ缶詰の褐変（オレンジミート）防止に関する研究 -  
解凍及び蒸煮方法とオレンジミートの発生率との関係  
静岡県水産試験場 沢田敏雄・和田 卓・長谷川 薫  
東海区水産研究所 藤井 豊・中村邦典・石川宜次
- 10 . カツオ・マグロ缶詰の褐変（オレンジミート）防止に関する研究 -  
水氷り及び - 3 放置中のカツオ肉グリコーゲンの分解  
東海区水産研究所 石川宜次・中村邦典・藤井 豊
- 11 . カツオ・マグロ缶詰の褐変（オレンジミート）防止に関する研究 -  
オレンジミートの発生に及ぼす凍結貯蔵中の温度上昇の影響  
東海区水産研究所 中村邦典・藤井 豊・石川宜次  
静岡県水産試験場 和田 卓・沢田敏雄・長谷川 薫
- 12 . カツオ・マグロ缶詰の褐変（オレンジミート）防止に関する研究 -  
凍結カツオ肉の解糖系酵素活性に及ぼす貯蔵中の温度上昇の影響  
東海区水産研究所 石川宜次・中村邦典・藤井 豊

13. 缶詰食品の栄養価に関する研究  
第1報 スイートコーン缶詰とサバ水煮缶詰について  
(社)日本缶詰協会 増田寛行・清水恵美子・佐藤南理子・鈴木健次郎・森 光國
14. 缶詰食品の栄養価に関する研究  
第2報 脂肪酸分析法の検討  
(社)日本缶詰協会 増田寛行
15. 各種果汁入りミカン缶詰の経時変化とその評価 清澄果汁入りミカン缶詰について  
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・若竹紀子
16. 硫化黒変に関する研究  
第4報 アスパラガス中の収穫地域別、時期別及び原料部位別における缶面腐食性とアミノ酸組成の比較  
(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
17. トマト果実の硝酸塩蓄積に関する研究  
硝酸塩低含量トマト果実の栽培法について  
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・美谷誠一・杉原八郎・藪内一雄
18. キノコ類の核酸成分誘導体について  
第5報 キノコ類の薬理的活性物質の精製  
(財)東洋食品研究所 平井厚子・宮本陽子・川崎陽子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
19. 加工塩漬肉の発色に及ぼす三炭糖の影響  
日本化薬㈱ 清水康美・古橋樹雄
20. 貝類の成分の加熱による変化  
東洋食品工業短期大学 長田博光 (財)東洋食品研究所 前淵絹子
21. 缶詰製造用原料肉の細菌芽胞汚染  
(社)日本缶詰協会 松田典彦・松本直起・牛沢早苗・掛川洋子
22. 缶詰副資材中の好熱性菌の分布  
北海製罐㈱ 田中光幸・後藤久子
23. アスパラ膨張缶詰より分離した、新種と思われるグラム陰性嫌気性桿菌(第1報)  
川崎製鉄㈱ 多田敏基・三浦 宏・田波潤一郎
24. 異形缶巻締の研究  
第2報 異形缶の片締め防止について  
松本金属工業㈱ 村上 勝
25. アルミニウム箔積層プラスチックフィルムで包装した食品の保存性  
アルミニウム箔のピンホールが食品の保存性に及ぼす影響  
(財)東洋食品研究所 西郷英昭・清水義弘 東洋食品工業短期大学 鈴木保治
26. 缶詰食品の缶内面サビ発生要因に関する研究  
(社)日本缶詰協会 若竹紀子・佐藤南理子・清水恵美子・森 光國
27. 缶詰食品の水分活性の測定法と実測値について  
(社)日本缶詰協会 佐藤南理子・清水恵美子・鈴木 健・森 光國
28. 低酸性缶詰の殺菌条件の調査  
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・松本直起・松田典彦・三島 進・広池容子・牛沢早苗・掛川洋子