

第 28 回技術大会

日時 昭和 54 年 11 月 1 日・2 日

場所 東京都勤労福祉会館大ホール（中央区新富 1-13-14）

パネルディスカッション 缶詰工場の省エネルギー対策とその問題点

研究発表（24 編）

- 1 . モモ果実のブランピング及び缶詰加熱による揮発性成分の消長
(社)日本缶詰協会 森 光國・岡田好子
- 2 . 柑橘類果実に含まれる苦味物質の定量法の検討
愛媛県青果農業協同組合連合会 佐野和男・宮本 等・青木忠夫・福谷敬三
- 3 . ブルーベリーの品質に関する研究
第 1 報 遊離アミノ酸組成について
長野県食品工業試験場 高波修一・榛葉芳夫・吉田 勤・中島富衛
- 4 . キノコ類の核酸成分に関する研究
第 10 報 シイタケより分離した新しい PHA 幼若化阻害物質の分離
東洋食品工業短期大学 村原ツヤ子・村田晴代・加山浩之・毛利威徳
- 5 . サバ缶詰の原料鮮度
ヒスタミン生成の K 値について
大洋漁業(株) 志小田喜雄・平田史生・篠野雄一
- 6 . 魚類缶詰のヒスタミン含量について
(財)東洋食品研究所 竹内伊公子・森岡美智子 東洋食品工業短期大学 長田博光
- 7 . 魚類缶詰の flavor の改良について
東洋食品工業短期大学 長田博光 (財)東洋食品研究所 竹内伊公子・森岡美智子
- 8 . 食肉缶詰中の硫化水素の挙動について
第 1 報 牛肉・豚肉及び鶏肉の加熱条件による硫化水素の生成と経時変化
堀之内缶詰(株) 栗山幸夫
- 9 . 缶臭（メタリック・フレーバー）に関する研究
第 1 報 缶内面腐食による揮発性成分について
(社)日本缶詰協会 増田寛行・森 光國
- 10 . パキウムパック方式による缶詰食品の製造技術に関する研究
第 1 報 グリンピース、ニンジン、ギンナン及びマッシュルーム缶詰への適用
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・森 光國・増田寛行・岡田好子・佐野かずみ
- 11 . パキウムパック方式による缶詰食品の製造技術に関する研究
第 2 報 ウィンナーソーセージ、アサリ及び小エビ缶詰への適用
(社)日本缶詰協会 森 光國・鈴木健次郎・増田寛行・岡田好子・佐野かずみ

12. 果実類缶詰の界面腐食防止に関する研究
第3報 スチームフロー方式の効果
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・松下琇子・岩本喜伴
13. 市販缶詰及びレトルトパウチ食品のヘッドスペースガス分析調査
(社)日本缶詰協会 川村千歌・増田寛行・森 光國
14. 酵素を利用した缶詰原料の製造
第1報 温州ミカンピューレーの製造法
東洋食品工業短期大学 村田晴代・加山浩之・村原ツヤ子・毛利威徳
15. ミカン缶詰製造工程のクローズド化に関する研究
第15報 実用プラントによる剥皮液の再利用
東洋食品工業短期大学 加山浩之・村田晴代・村原ツヤ子・毛利威徳
16. 加工用イチゴのへた取り作業の省力化に関する研究
第4報 片手収穫によるへたなし果率と果実の成熟期間中の気温との関係
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・美谷誠一・藪内一雄・木多武雄・杉原八郎・若狭 勝
17. 培地中における *Bacillus* 属孢子の耐熱性に及ぼす水分活性の影響について
キューピー(株) 犬飼 進 (社)日本缶詰協会 松田典彦
18. 培地中における *Bacillus* 属孢子の耐熱性に及ぼす pH の影響について
キューピー(株) 犬飼 進 (社)日本缶詰協会 松田典彦
19. *B.coagulans* の孢子に関する研究
第3報 耐熱性における pH と孢子濃度の影響
(財)東洋食品研究所 池上義昭・橋本京子
20. 昇温加熱処理における細菌芽胞の耐熱性
(社)日本缶詰協会 松田典彦・駒木 勝・松縄桂子
21. 加熱損傷を受けた嫌気性タンパク分解性細菌芽胞の再生培地について
(社)日本缶詰協会 松田典彦・駒木 勝・松縄桂子
22. 食肉缶詰より分離した *B.licheniformis* の耐熱性に及ぼす諸要因について(第2報)
堀之内缶詰(株) 中條均紀・山田歌子
23. プラスチック成形容器詰モデル食品の保存性
(財)東洋食品研究所 西郷英昭・久延義弘・門田和子 東洋食品工業短期大学 鈴木保治
24. 食品のマイクロ波加熱における温度測定法の検討
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・斉藤朱美