

第 30 回技術大会

日時 昭和 56 年 11 月 4 日・5 日

場所 東京都勤労福祉会館大ホール（中央区新富 1-13-14）

特別講演 産業用ロボットの現状について

社団法人日本産業用ロボット工業会 専務理事 米本完二 氏

ロボットの缶詰工場への導入とその問題点

三菱商事株式会社 産業機械部 佐藤信男 氏

研究発表（30 編）

1. 大型レトルトパウチ食品の生産（加熱殺菌方法）の研究
第 1 報 ベントナイトモデルによる検討
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・松田典彦・鈴木健次郎・増田寛行・駒木 勝・斉藤朱美・松縄桂子・森田千歌・岡田好子・佐野かずみ・森 光國・三島 進
2. 大型レトルトパウチ食品の生産（加熱殺菌方法）の研究
第 2 報 ニンジン水煮、サバ・フィレー油漬及びカレーの細菌孢子接種試験
(社)日本缶詰協会 松田典彦・藤原 忠・鈴木健次郎・増田寛行・駒木 勝・斉藤朱美・松縄桂子・森田千歌・岡田好子・佐野かずみ・森 光國・三島 進
3. 大型レトルトパウチ食品の生産（加熱殺菌方法）の研究
第 3 報 製品品質の評価と振動試験結果
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・森 光國・松田典彦・藤原 忠・増田寛行・駒木 勝・斉藤朱美・松縄桂子・森田千歌・岡田好子・佐野かずみ・三島 進
4. 業務用大型缶詰（ダイエル - 10）における熱伝達について
大和製罐(株) 高橋康広・服部孝雄
5. 殺菌工程における缶内圧の測定
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・藤原 忠・斉藤朱美
6. 二段曝気法によるミカン缶詰の排水処理 第 3 報 本プラントによる二段曝気
(財)東洋食品研究所 加山浩之・村田晴代・宮田京子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
7. 缶・びん詰食品工場から排出される廃棄物の醗酵処理システムについて
長野トマト(株) 池上洋助・矢崎茂昭・上島 肇
8. ミカン缶詰製造工程のクローズド化に関する研究
第 7 報 早生温州と普通温州ミカンの性状
東洋食品工業短期大学 毛利威徳 (財)東洋食品研究所 加山浩之・村田晴代・宮田京子
9. 加工用イチゴのへた取り作業の省力化に関する研究
第 6 報 「アメリカ」の片手収穫栽培法
(財)東洋食品研究所 美谷誠一・宮崎正則・佐藤 宏・黛 乙郎
10. 加工用イチゴのへた取り作業の省力化に関する研究
第 7 報 「アメリカ」の片手収穫時におけるへたつき果について
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・美谷誠一・佐藤 宏・黛 乙郎

11. アスパラガスの栽培試験 第7報 異常低温年の収量に関する一、二の考察
北海製罐(株) 山吹一芳・佐藤滋樹
12. タマネギから抽出したアルブミン黒変活性物質について
長野トマト(株) 宮島賢一・矢崎茂昭・上島 肇
13. アルミ EOE の腐食について
大和製罐(株) 野口雅敏・松村義正・宮下富士子
14. 1968～1980年に調査した変敗缶詰食品の事故原因調査結果
(社)日本缶詰協会 駒木 勝・松田典彦・藤原 忠・斉藤朱美・松縄桂子・三島 進
15. 培地中における *Clostridium* 属細菌芽胞の耐熱性に及ぼす食塩、砂糖及び pH の影響
キューピー(株) 犬飼 進・菊池順子
16. 真菌の耐熱性における pH と水分活性の影響
青旗缶詰(株) 木村修三・廿日出郁夫・多智花宏治・斎藤 勲
17. *Clostridium pasteurianum* の芽胞形成法について
キューピー(株) 犬飼 進・菊池順子
18. 高温領域における細菌芽胞の死滅挙動
東洋製罐グループ総合研究所 五領田俊雄・山口尹通
19. UHT における殺菌理論の適応に関する検討
堀之内缶詰(株) 中條均紀・石津弥生
20. 原料魚の鮮度とびん缶詰の品質 . サバについて
東海区水産研究所 徳永俊夫・飯田 遙・中村弘二 東京農林規格検査所 寺野重造・古川 剛
21. 原料魚の鮮度とびん缶詰の品質 . イワシ、マスについて
東海区水産研究所 飯田 遙・中村弘二・徳永俊夫 東京農林規格検査所 佐藤耕一・星野智巻
22. カキ水煮缶詰の製造法の改良(第1報)
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
23. カキ水煮缶詰の製造法の改良(第2報)
(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
24. マグロ類缶詰のヒスタミン含有率に関する調査
(財)日本缶詰検査協会 野沢一太・加藤雅士 鮪缶詰振興会 高坂道男
25. ショ糖脂肪酸エステル定量
(財)東洋食品研究所 中山昭彦・園部順子
26. 高速液体クロマトグラフィーによる飲料缶詰中の有機酸の分析
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・岩本喜伴
27. 酵素を利用した缶詰原料の製造 第3報 トマトジュースの製造
東洋食品工業短期大学 毛利威徳 (財)東洋食品研究所 加山浩之・村田晴代・宮田京子
28. Cyclodextrin による柑橘類加工食品の苦味抑制
武田薬品工業(株) 三崎 勝・紺野 昭・和田武夫・安松克治
29. リンゴ(果汁原料)の品種別にみた遊離アミノ酸の分布について
(株)果香 高橋むつみ
30. ジルコニア式酸素計による缶内封入酸素の連続測定
(社)日本缶詰協会 増田寛行・森 光國