

第 32 回技術大会

日時 昭和 58 年 10 月 17 日 ~ 19 日

場所 白鳥園 (埴科郡戸倉町 2259-1)

シンポジウム 食品の無菌充填をめぐる諸問題

研究発表 (33 編)

1. クリびん詰の食品添加物使用の科学的正当性試験
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・森 光國・中井三紀子・坪 敏子
愛媛県工業技術センター 別所康守・松本恭郎
2. 落葉果実の有効利用について (1)
長野県食品工業試験場 高波修一・桑原秀明・小栗 勇・吉田 勤・中島富衛
3. 落葉果実の有効利用について (2)
長野県食品工業試験場 高波修一・桑原秀明・小栗 勇・吉田 勤・中島富衛
4. 加圧浮上分離機を導入した生物処理 第 1 報 ミカン缶詰排水処理
(財)東洋食品研究所 村田晴代・宮田京子・加山浩之 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
5. ミカン缶詰製造工程のクローズド化に関する研究 第 9 報 ミカン缶詰排水の性状
(財)東洋食品研究所 村田晴代・宮田京子・加山浩之 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
6. 缶詰食品の加工中における粘性変化について
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・土橋芳和・藤原 忠
7. 膜分離技術の食品 (野菜・果実) 加工への適用について
青旗缶詰(株) 高橋正行・斎藤 勲・廿日出郁夫・木村修三
8. 食品のマイクロ波による連続殺菌について
凸版印刷(株) 川村雄二
9. きのご培地の殺菌に関する試験
長野県農村工業研究所 西沢賢一・床尾力哉・松沢恒友・小田切一広
10. コンピューターによる缶詰の殺菌管理 第 1 報 殺菌条件の算出について
(財)東洋食品研究所 池上義昭
11. 低酸性飲料缶詰の変敗について 第 1 報 変敗原因菌とその汚染源
北海製罐(株) 田中光幸・幸形 正
12. 低酸性飲料缶詰の変敗について 第 2 報 変敗防止対策
北海製罐(株) 田中光幸・幸形 正
13. 新しいタイプのフラットソー変敗
第 7 報 O.A.フラットソー変敗原因菌の産生する有機酸について
(財)東洋食品研究所 中山昭彦・園部順子
14. 新しいタイプのフラットソー変敗 第 8 報 O.A.フラットソー変敗原因菌の同定
(財)東洋食品研究所 中山昭彦・園部順子 京都大学 門田 元
15. *Clostridium thermosaccharolyticum* の芽胞形成用培地の性能比較
(社)日本缶詰協会 駒木 勝・松田典彦・市川良子
16. レトルト食品など保存性に関する基礎試験
日本水産(株) 小出欽一郎・柳沢郁子・藤田孝夫

17. わが国のレトルト食品の製造技術の現状調査報告
(社)日本缶詰協会 森 光國・中井三紀子
18. グリーンアスパラガス水煮缶詰の試作
長野県食品工業試験場 小栗 勇・桑原秀明・高波修一・吉田 勤・中島富衛
19. アスパラガスの栽培試験
第9報 培土時の堆きゅう肥・チッソ多量施与による被害茎の発生について
北海製罐(株) 山吹一芳・佐藤滋樹
20. 芯止り性トマトの生長解析
北海製罐(株) 皆川裕一・佐藤滋樹
21. バキウムパック方式の缶詰製造における原料水分の影響
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・川井晶子
22. 加工原料としてのアロツナス(ホソカツオ)について
東海区水産研究所 飯田 逢・中村弘二・中村邦典・石川宣次・徳永俊夫
23. 魚介類缶詰のヘッドスペースガス中の揮発性含硫化合物について
(財)東洋食品研究所 竹内伊公子・朽木由香子 東洋食品工業短期大学 長田博光
24. 高速液体クロマトグラフィーによる各種缶詰中の核酸成分の分析
(財)東洋食品研究所 宮田京子・村田晴代・加山浩之 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
25. 水産練製品缶詰の缶内面黒変について
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 長田博光・竹内伊公子・朽木由香子
26. さくらんぼシラップ漬缶詰の腐食について
第1報 電気化学的手法による腐食因子および腐食挙動の検討
東洋製罐(株) 鶴丸迪子・鈴木幸雄・布川 篤
27. さくらんぼシラップ漬缶詰の腐食について
第2報 缶詰製造諸条件の腐食におよぼす影響と腐食防止対策
東洋製罐(株) 吉本 周・坂井 繁・進藤晴美
28. 果汁中ポリフェノールの定量におけるアスコルビン酸の影響
長野県食品工業試験場 桑原秀明・高波修一・小栗 勇・吉田 勤・中島富衛
29. 温州みかん果汁中のヘスペリジンの挙動に関する研究
第2報 果汁中のヘスペリジンの可溶化および不溶化におよぼす諸因子について
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・岩本喜伴
30. 果粒入果実飲料缶詰に関する研究 脱気と封入酸素量について
大和製罐(株) 服部孝雄・高橋康廣
31. カンキツ果汁のパルプ含量と粒度分布について
和歌山県農産物加工研究所 三宅正起・小倉一彦・伊福 靖
32. パインアップル濃縮果汁の製造工程中における品質変化について
全農農業技術センター 太田英明・殿原慶三・仲唐英之
33. パインアップル果汁の製造と揮発性成分に関する研究
第1報 パインアップル果汁の揮発性成分分析法
(社)日本缶詰協会 増田寛行

工場見学 ロボット工場見学 三協精機製作所株式会社伊那工場