

第 33 回技術大会

日時 昭和 59 年 11 月 19 日・20 日

場所 発明会館（港区虎ノ門 2-9-14）

特別講演 食品工業におけるヒートポンプシステムの現状と将来
東京工業大学 工学部 助教授・工学博士 柏木孝夫 氏

食品加工における機械技術
石井技術士事務所 所長 石井泰造 氏

研究発表（20 編）

- 1 . 酸性飲料缶詰の封入酸素量と腐食について
大和製罐(株) 野口雅敏・渡辺富士子・馬場みどり
- 2 . 最近の飲料用金属缶の実態
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・戸塚英夫・土橋芳和
- 3 . アスパラガスの栽培試験
第 10 報 アスパラガスの周年生育調査による特性解析
北海製罐(株) 山吹一芳・佐藤滋樹・皆川裕一 北海道立農業試験場 多賀辰義・関口久雄
- 4 . 缶詰トマトの品種選抜
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・美谷誠一・奥 正和・佐藤 宏・若狭 勝・木多武雄
- 5 . さくらんぼ缶詰の着色に関する研究
(社)日本缶詰協会 増田寛行・坪 敏子
- 6 . 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
- 7 . 新複合容器 hi RETOFLEX について
東洋製罐グループ総合研究所 五領田俊雄
- 8 . 酸性飲料缶詰の液体窒素充填システムについて
大和製罐(株) 鈴木俊光・増田正行・吉田衛市・青木伸宣、梅山 保・山下二郎
- 9 . 食肉缶詰における貯蔵中の遊離脂肪酸の変化
堀之内缶詰(株) 大平晴夫・内山栄子
- 10 . 食品中の核酸成分と生理活性物質に関する研究
第 2 報 かき缶詰及びカキ肉エキスについて
(財)東洋食品研究所 今倉京子・村田晴代 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
- 11 . ミカン缶詰製造工程のクローズド化に関する研究
第 10 報 ミカン缶詰剥皮液の性状と排水処理
(財)東洋食品研究所 村田晴代・今倉京子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳

12. 缶詰の加熱殺菌におけるネスティングの影響
(社)日本缶詰協会 土橋芳和・戸塚英夫・藤原 忠・木内順子
13. 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2報 生果および濃縮果汁製造工程における揮発性成分の変化
(社)日本缶詰協会 増田寛行 (株)果香 滝澤正興・木村晃彦
14. 食品香気成分の容器内面フィルムへの吸着に関する研究
九州大学 箆島 豊・下田満哉・二反田貴治
15. 水産びん・缶詰製造工程中の揮発性含硫化合物の挙動
東海区水産研究所 飯田 遙・中村弘二・徳永俊夫
16. アロツナスの肉色について
東海区水産研究所 中村弘二・飯田 遙・徳永俊夫
17. 膜濃縮時の微生物増殖防止法
青旗缶詰(株) 木村修三・斎藤 勲・廿日出郁夫・笹田俊宏
18. ホットベンダー用ドリンクスープ缶詰
東洋製罐(株) 岡沢行男・青山好男・戸田雅裕・辻 慶三
19. 変敗缶詰食品から分離した有芽胞細菌の簡易法による同定
(社)日本缶詰協会 松田典彦・駒木 勝・市川良子・後藤幸恵
20. 缶詰食品の変敗原因有芽胞細菌の種と食品の種類との関係
(社)日本缶詰協会 松田典彦・駒木 勝・市川良子・後藤幸恵