

第 34 回技術大会

日時 昭和 60 年 10 月 29 日・30 日

場所 ニューさがみや（熱海市伊豆山 601）

パネルディスカッション

これからどうする缶・びん詰、レトルト食品とその製造技術

研究発表（28 編）

1. サバ、マグロ及びその缶詰類のビタミン B₁ 定量について
(財)日本缶詰検査協会 吉川礼次 国立栄養研究所 市川富夫
2. 缶内面腐食に及ぼす酸成分の影響について
大和製罐(株) 野口雅敏・土屋秀紀・馬場みどり
3. さくらんぼシラップ漬缶詰の腐食について（第 3 報）
東洋製罐(株) 鶴丸迪子・鈴木幸雄・矢崎美佐子
4. ずわいがにレトルトパック製品中の硫化水素の生成と防止 -
東海区水産研究所 飯田 遙・徳永俊夫 宝幸水産(株) 杉野正幸
5. さば油漬缶詰の高温貯蔵における品質変化に関する研究
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・増田寛行・中井三紀子・坪 敏子・田口真寿美・森 光國
6. まぐろ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
7. ミカン加工品の白濁防止に関する研究
青旗缶詰(株) 木村修三・福原公昭・廿日出郁夫・斎藤 勲
田辺製菓(株) 福本俊一・小野正之
8. 新しいみかん缶詰白濁防止剤ヘスペリジナーゼ 2 号の効果について
東洋食品工業短期大学 下田吉夫 (財)東洋食品研究所 森 大蔵
9. 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 3 報 フロック生成に及ぼす因子とその防止法
(財)東洋食品研究所 森 大蔵
10. 各種缶詰用原料及び製品貯蔵中の鉛量の挙動に関する共同研究
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・田口真寿美・森 光國
11. *Clostridium sporogenes* PA3679 の芽胞形成用培地と耐熱性について
(社)日本缶詰協会 駒木 勝・市川良子・松田典彦
12. ショ糖脂肪酸エステルによる低酸性飲料缶詰の変敗防止について
三菱化成工業(株) 諏訪信行・高橋和子・町田 肇
13. 細菌胞子に対する電子線の殺菌効果について
大和製罐(株) 服部孝雄・鈴木俊光

14. 市販チルド食品の微生物学的品質とその適正加熱処理条件の推測
(社)日本缶詰協会 松田典彦・駒木 勝・ 市川良子・後藤幸恵
15. ゼオライトによる各種の缶詰製造における排水処理効果の研究
第1報 コーヒー及びミカン排水処理について
三幸食品工業(株) 元矢雅彦・佐藤伸次郎 近畿大学 野村正人・藤原義人
東洋曹達工業(株) 井川一成
16. トマト加工副産物の有効利用に関する研究
きのこの培地栄養源としての利用
(社)長野県農村工業研究所 天野良彦・西沢賢一・ 床尾力哉・小田切一広・幸野憲二
17. アスパラガスの栽培試験
第11報 アスパラガス既成畑の主根域層への施肥効果及び方法
北海製罐(株) 山吹一芳・佐藤滋樹 北海道農業専門技術員 小林荘司・多賀辰義
18. アスパラガスの生産性に関する研究
第1報 秋の茎葉生育量と地下根系との関係
北海製罐(株) 皆川裕一・佐藤滋樹・山吹一芳
19. スイートコーンの収穫熟度及び収穫時期推定としての温度
北海製罐(株) 渡辺勝敏
20. 果実飲料の粒度分布と濁度の安定性について
和歌山県農産物加工研究所 三宅正起・高橋保男・前田久夫・伊福 靖
21. 原料魚肉の鮮度と製造工程の缶詰製品に及ぼす影響
東京農林規格検査所 植木 隆・佐藤耕一 東海区水産研究所 飯田 逢・中村弘二
22. 2ロールシーマー用スチームフロー装置の脱気効率の向上
東洋製罐(株) 原田尚武・谷岡光雄・森本健嗣 東洋食品機械(株) 榎本正博
23. 無菌充填法における食品の熱処理技術に関する研究
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・藤原 忠・土橋芳和・森 光國・松田典彦・鈴木健次郎
24. ドール無菌缶詰装置による缶詰食品の製造
(社)日本缶詰協会 土橋芳和・藤原 忠・戸塚英夫・森 光國・松田典彦・鈴木健次郎
25. 連続式高温短時間殺菌装置 DVLOCK について
キューピー(株) 高野源晴
26. 連続殺菌におけるコンピュータ温度記憶装置について
キューピー(株) 日吉琢磨
27. 貝類エキスを用いたスープ缶詰の製造法
東洋食品工業短期大学 長田博光 (財)東洋食品研究所 朽木由香子・竹内伊公子
28. 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
東洋食品工業短期大学 毛利威徳 (財)東洋食品研究所 村田晴代・今倉京子