

## 第 36 回技術大会

日時 昭和 62 年 11 月 9 日 ( 月 ) ・ 10 日 ( 火 )

場所 湯河原厚生年金会館 ( 熱海市泉 107 )

特別講演 NOVA コーヒーの開発

アサヒビール株式会社 中央研究所 開発研究第 2 部長 吉田正弘 氏

パネルディスカッション 多種生産の実態とその対応のための諸問題

研究発表 ( 23 編 )

- 1 . 18 缶の高温殺菌について  
( 社 ) 日本缶詰協会 土橋芳和・戸塚英夫・藤原 忠
- 2 . カンキツ果汁におけるパルプ含量の測定方法について  
( 社 ) 和歌山県農産物加工研究所 三宅正起・伊福 靖
- 3 . たけのこ水煮缶詰の白濁防止に関する研究  
( 財 ) 東洋食品研究所 森 大蔵・宮崎正則 東洋食品工業短期大学 長田博光
- 4 . スイートコーン缶詰の品質に関する研究  
- 原料の熟度及び鮮度が品質に及ぼす影響について -  
農林水産省小樽農林規格検査所 斎藤嘉郎・小野 貢・大平繁美  
農林水産省東京農林規格検査所 池田ゆか・越野昭一・ 松本 均
- 5 . pH および水分活性が耐低温性有芽胞細菌の発育に及ぼす影響  
( 社 ) 日本缶詰協会 駒木 勝・市川良子・松田典彦
- 6 . アントシアンを含む食品の品質向上に関する研究  
第 2 報 組織培養によるイチゴ品種改良  
青旗缶詰 ( 株 ) 斎藤 勲・高橋恭一・木村修三・ 枳穀 豊・福原公昭
- 7 . 過熱蒸気による加熱殺菌システムの開発  
( 社 ) 日本缶詰協会 藤原 忠・戸塚英夫・土橋芳和・鈴木健次郎・駒木 勝・森 光國
- 8 . 乾燥土壌を担体とした有芽胞細菌の保存法  
( 社 ) 日本缶詰協会 駒木 勝・ 市川良子・松田典彦
- 9 . 半殺菌したチルド食品のための TTT インジケーター  
( 社 ) 日本缶詰協会 松田典彦・駒木 勝・市川良子
- 10 . 鉄腐食型缶詰の迅速腐食評価法について  
東洋製罐 ( 株 ) 鶴丸迪子・ 鈴木幸雄
- 11 . 食品中の核酸関連物質と血小板凝集抑制作用  
東洋食品工業短期大学 毛利威徳 ( 財 ) 東洋食品研究所 朝賀昌志・今倉京子・上條佳子
- 12 . プロタミンの抗菌作用について  
大和製罐 ( 株 ) 服部孝雄・ 鈴木俊光 鹿児島大学 元広輝重

13. 果汁のマロラクチック発酵による乳酸飲料(第2報)  
長野県食品工業試験場 高波修一・栗林 剛・小栗 勇・吉田 勤
14. 各種飲料中ビタミン類の貯蔵中における安定性について  
大和製罐(株) 野口雅敏・西方君恵
15. コーヒー飲料の加熱による成分変化について  
北海製罐(株) 土橋徹夫・北田 茂・田中光幸
16. みかん缶詰のフラバノン配糖体に関する研究  
第1報 缶詰中におけるヘスペリジナーゼの酵素活性と生理活性物質  
(財)東洋食品研究所 朝賀昌志 東洋食品工業短期大学 下田吉夫・毛利威徳
17. トッピング缶詰について  
(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
18. TFS製巻き取り接着缶について  
東洋製罐(株) 鶴丸迪子
19. 固形物を含む食品の無菌充填に関する研究  
第2報 固形物の流動および充填試験  
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・藤原 忠・土橋芳和・森 光國
20. 固形物を含む食品の無菌充填に関する研究  
第3報 超高温加熱および無菌性確認試験  
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・藤原 忠・土橋芳和・森 光國
21. 粘性液体の瞬間加熱殺菌装置“KID'Sクッカー”の開発  
キッコーマン(株) 芝原博之
22. *B.coagulans*の孢子の発芽及び増殖に及ぼすpHと有機酸組成の影響  
(財)東洋食品研究所 三船隆子・池上義昭
23. 流体力学の原理を応用した全自動連続レトルトの開発  
(株)サンプラス 近久晋一・照本勝洋