

## 第 39 回技術大会

日時 平成 2 年 11 月 5 日 ( 月 ) ・ 6 日 ( 火 )  
場所 ホリデイ・イン豊橋 ( 豊橋市藤沢町 141 )

特別講演 食品製造ラインにおけるセンサの利用  
オムロン株式会社 センサ事業部 事業企画室 柚木昭夫 氏

### 研究発表 ( 26 編 )

- 1 . アントシアンを含む食品の品質向上に関する研究  
第 4 報 「アントシアン色素の単離とジャム中での安定性」  
アラハタ(株) 枳穀 豊・福原公昭
- 2 . モモ“大久保”果実の発育及び追熟中における成分の変化  
(財)東洋食品研究所 大熊昌子・森 大蔵・田村文代
- 3 . 果実飲料の濁度と粒度分布の関係について  
(社)和歌山県農産物加工研究所 小倉一彦・高橋保男・伊福 靖
- 4 . コーヒー飲料缶詰の品質に関する一考察  
北海製罐(株) 佐藤千恵子・毛利匡広・関 修
- 5 . 果汁のマロラクチック発酵による乳酸飲料  
(第 4 報)発酵人参飲料  
長野県食品工業試験場 高波修一・栗林 剛・大沢克己・吉田 勤
- 6 . 各種飲料用スープ缶詰の開発  
(財)東洋食品研究所 川口治良・朽木由香子 東洋食品工業短期大学 長田博光・竹内伊公子
- 7 . クロロフェノールによる飲料缶詰のオフフレーバーについて  
東洋製罐(株) 朝倉幹男・堤 文博・長谷川真由美・林 敏彦
- 8 . プラスチック成形容器詰食品の保存性について  
第 3 報 オレンジゼリー及び焼鳥ドライパックの保存性  
(財)東洋食品研究所 西郷英昭・久延義弘・松田良子 東洋製罐(株) 田口善文・花井富美子
- 9 . *Bacillus coagulans* 胞子の耐熱性値の分布  
堀之内缶詰(株) 中條均紀・ 森山裕子
- 10 . “つゆ”の pH と Aw が *Bacillus coagulans*、*B. licheniformis* 及び *B. subtilis* 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 (株)にんべん 栗橋 隆  
(株)桃屋 出雲耕二
- 11 . 清涼飲料水より分離された好酸菌の性状について (第 2 報)  
大和製罐(株) 鈴木俊光・増田俊介
- 12 . コンダクタンス法による清涼飲料中の微生物迅速自動測定について  
(株)和歌山アグリバイオ研究センター 三宅正起・ 稲葉伸也・前田久夫・伊福 靖

13. 含気包装の加熱殺菌の研究  
(社)日本缶詰協会 土橋芳和・戸塚英夫・藤原 忠
14. プラスチック成形容器詰食品の回転殺菌について  
東洋製罐(株) 田口善文・鈴木球代
15. 缶詰食品の粘度と熱伝達の関係について  
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・土橋芳和・藤原 忠
16. 飲料缶詰の熱伝達に及ぼす沈殿の影響  
北海製罐(株) 北田 茂・松岡正明・田中光幸
17. 缶詰用シャワー冷却方式全自動レトルト  
東洋製罐(株) 小池英俊・千本克己 富士製缶(株) 金田有功
18. アルミ缶エンド外周自動検査装置の開発  
三菱金属(株) 鈴木龍之
19. ハイバリアー容器用充填シールシステム“ナイスバックシステム”  
東洋製罐グループ総合研究所 稲葉正一
20. NP 容器の機能と役割 ( ) 機能  
大洋漁業(株) 犬飼太彦
21. NP 容器の機能と役割 ( ) 役割  
大洋漁業(株) 犬飼太彦
22. プリキ DI 缶の耐食性の向上  
東洋製罐(株) 林 伸行・鶴丸迪子
23. 流通過程における缶詰製品の二次腐食について  
大和製罐(株) 野口雅敏・土屋秀紀・寺下裕子・ 内藤桂子
24. 缶のリークに関する実験的検討  
日本コカ・コーラ(株) 藤木 豊 三菱金属(株) 川島敏彦・佐近勝人
25. JICST データベースファイルによる食品情報の検索と活用  
(社)日本缶詰協会 増田寛行
26. 基礎濃度勾配法によるバルキング抑制の検討  
和歌山県ノーキョー食品工業(株) 志野龍一・西 和彦・伊福 靖  
環境エンジニアリング(株) 山本一郎・横幕豊一