

第 40 回技術大会

日時 平成 3 年 11 月 25 日 (月) ・ 26 日 (火)

場所 日本青年館 (新宿区霞ヶ丘 15)

特別講演 高圧利用食品の現状と将来

京都大学食糧科学研究所 助教授 林 力丸 氏

研究発表 (27 編)

- 1 . 表面かき取り式熱交換器内の流体温度の測定
(社) 日本缶詰協会 藤原 忠 ・ 戸塚英夫 ・ 土橋芳和 岩井機械工業 (株) 柿元 晋
- 2 . 角型蒸気式レトルトの性能試験
(社) 日本缶詰協会 土橋芳和 ・ 藤原 忠 ・ 戸塚英夫
- 3 . ホールディングチューブにおける固形物の流動
(社) 日本缶詰協会 戸塚英夫 ・ 藤原 忠 ・ 土橋芳和
- 4 . 保存性に優れたオープンブル容器トーストフレックス®
東洋製罐グループ総合研究所 鈴木浩司 ・ 平 和雄 ・ 松岡喜久夫
東洋製罐 (株) 渡辺芳樹 東洋鋼鈹 (株) 三宅和夫
- 5 . プラスチック缶 “ トラストパック® ” の開発
大日本印刷 (株) 山下力也 ・ 遠藤秀人 ・ 百留公明
- 6 . 溶接缶用極薄すずめっき鋼板について
東洋製罐 (株) 美野利雄
- 7 . DI 缶用内面水性塗料について
東洋製罐 (株) 田宮宗剛 ・ 渡辺芳樹 ・ 大塚晋也
- 8 . スチール製 2 ピース印刷缶の外面腐食について
大和製罐 (株) 野口雅敏 ・ 土屋秀紀
- 9 . A 缶の黒変評価法
三菱マテリアル (株) 菊池俊夫 ・ 竹内康夫
- 10 . フレーバー香気成分の有機被膜への吸着について
東洋製罐 (株) 朝倉幹男 ・ 林 敏彦
- 11 . レトルトパウチ食品の長期保存試験
東洋製罐 (株) 田口善文 ・ 関口武司
- 12 . 缶詰内初期封入酸素量の測定方法について
大和製罐 (株) 野口雅敏 ・ 植松英治 ・ 石井隆幸
- 13 . お茶類飲料缶詰に関する研究
第 1 報 有効成分の測定法の検討
(財) 東洋食品研究所 松田良子 ・ 末松伸一 ・ 久延義弘 ・ 朝賀昌志 ・ 原 京子 ・ 小松美博

14. お茶類飲料缶詰に関する研究
第2報 製造及び保存中の有効成分の挙動
(財)東洋食品研究所 末松伸一・久延義弘・西郷英昭・松田良子・原 京子・小松美博
15. 野菜の一次加工処理によるカルキ臭様オフフレーバーの発生について
カゴメ(株) 深谷哲也・横山理明・廣井誠治
16. *Bacillus coagulans* 孢子測定用選択培地
堀之内缶詰(株) 中條均紀・森山裕子
17. 市販果実類缶詰の生菌数測定
(社)日本缶詰協会 駒木 勝・市川良子・松田典彦
18. 飲料の酸化還元電位測定法の検討
(社)日本缶詰協会 市川良子・駒木 勝・松田典彦
19. ボツリヌス菌に対する乳化剤の抗菌性
東洋食品工業短期大学 池上義昭 (財)東洋食品研究所 遠田昌人・加瀬谷まり・小池寿美江
20. 缶入り紅茶飲料における糸状菌群について
(株)ニッセー 神野雅之・大須賀弘則・池ヶ谷定雄・服部孝雄
21. 酵母に対する高圧殺菌効果
凸版印刷(株) 落合信哉・高橋麻子・中川善博
22. 果汁のマロラクチック発酵による乳酸飲料(第5報)
発酵野菜飲料の開発及び高圧処理による殺菌効果について
長野県食品工業試験場 高波修一・大沢克己・栗林 剛・黒河内邦夫・吉田 勤
ゴールドパック(株) 知念千浩
23. 紅茶飲料の耐熱性カビについて
北海製罐(株) 高木祐子・松岡正明・田中光幸
24. コーヒーかすの肥料化に関する研究
第1報 コマツナ肥料試験
三幸食品工業(株) 元矢雅彦・佐々木添美・佐藤伸次郎
近畿大学 藤原義人・野村正人・橋本 武
25. 酒粕の利用について
(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
26. 容器詰イチゴジャムの色調変化について
(財)東洋食品研究所 高橋英史・田村文代・大熊昌子・森 大蔵
27. ゼリー用果汁中で発見された耐熱酵素について
アラハタ(株) 江尻孝子・福原公昭・枳穀 豊・高橋恭一