

第 41 回技術大会

日時 平成 4 年 11 月 12 日 (木)・13 日 (金)

場所 仙台東急ホテル (仙台市青葉区一番町 2-9-25)

特別講演 食品産業における商品開発とデザイン

NTT データ通信株式会社 システム科学研究所

未来・マーケティング研究部長 齋藤 隆 氏

研究発表 (30 編)

- 1 . 缶詰の製造コスト低減に関する調査報告
(社)日本缶詰協会 森 光國・松田典彦・藤原 忠・鈴木健次郎・増田寛行・戸塚英夫
土橋芳和・中井三紀子・田口真寿美
- 2 . 牛乳缶詰に関する研究
北海製罐(株) 関 修・毛利匡広・町田千恵子
- 3 . 果汁入り清涼飲料の糖酸比と嗜好性
(財)東洋食品研究所 末松伸一・松田良子・原 京子・久延義弘・西郷英昭・小松美博
- 4 . お茶類飲料缶詰に関する研究
第 3 報 製造工程における有効成分の変化
(財)東洋食品研究所 久延義弘・末松伸一・西郷英昭・松田良子・原 京子・小松美博
- 5 . お粥飲料缶詰中の米粒の組織について
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・大熊昌子・安福美幸・高橋英史
- 6 . 果汁のマロラクチック発酵による乳酸飲料
第 6 報 初発 pH・菌数の違いによる MLF および野沢菜発酵飲料について
長野県食品工業試験場 高波修一・大沢克己・栗林 剛・福沢幹雄・黒河内邦夫
ゴールドバック(株) 知念千浩
- 7 . コンプの成分ならびにコンプ利用飲料缶詰の製造について
東洋食品工業短期大学 竹内伊公子・長田博光 (財)東洋食品研究所 朽木由香子・田中範子
- 8 . カードボード材からの硫黄系化合物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・松本 誠・堤 文博・林 敏彦
- 9 . 表面かき取り式熱交換器の流体に対する熱伝導
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・戸塚英夫・土橋芳和
- 10 . 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
- 11 . 窒素充填飲料缶詰の高温殺菌の研究
(社)日本缶詰協会 土橋芳和・藤原 忠・戸塚英夫
- 12 . 炭酸飲料缶詰の殺菌について
北海製罐(株) 坂本広紀・土田 亨・田中光幸

13. 高真空缶詰の加熱殺菌工程における熱移動現象について
ほてい缶詰(株) 黄相軍 東京水産大学 半沢 保・酒井 昇
14. レトルトパウチ食品“アユぞうすい”の高温加熱殺菌と品質変化について
山口県工業技術センター 篠原伸雄
15. 高圧加工法による果実酒の製造
(財)東洋食品研究所 朝賀昌志・中西律子・青山好男
16. 超高压処理による果実加工
(社)和歌山県農産物加工研究所 高橋保男・桑原 滋・伊福 靖
17. 寒天シロップ漬缶詰の腐食について
大和製罐(株) 野口雅敏・内藤桂子
18. 淡色果実缶でのブリキの異常腐食に与える鋼板の表面性状および製造条件の影響
新日本製鐵(株) 大八木八七・菅野秀雄・中村清徳・田中聖一・大賀智也
19. 保存性に優れた複合容器ハイレトフレックス®-RDの開発
東洋製罐グループ総合研究所 寒竹祐子・小山正泰
20. 省資材型3ピース缶によるレトルト飲料缶詰の製造技術について
東洋製罐(株) 西岡勝高・百合田主税・小池英俊
21. X線による全自動アルミ缶巻締検査装置の開発
三菱マテリアル(株) 高橋英夫
22. 缶詰の打検システムについて
大和製罐(株) 増田正行
23. FSTA データベースによる食品情報の検索と活用
(社)日本缶詰協会 増田寛行
24. 低酸性飲料中におけるAおよびB型ボツリヌス菌の発育
(社)日本缶詰協会 市川良子・駒木 勝・松田典彦
25. 低酸性飲料中における耐熱性有芽胞細菌の発育
(社)日本缶詰協会 駒木 勝・市川良子・松田典彦
26. 低酸性陽圧飲料缶詰における微生物変敗による缶内圧変化
東洋製罐(株) 浜口健司・辻 慶三・藤井友幸・兼田正義・吉本 周
27. 缶内封入酸素の糸状菌発育に及ぼす影響
(株)ニッセー 神野雅之・大須賀弘則・池ヶ谷定雄・服部孝雄
28. 紅茶飲料の耐熱性カビについて(2)
北海製罐(株) 高木祐子・松岡正明・田中光幸
29. *Clostridium thermohydrosulfuricum*の耐熱性芽胞形成方法の検討
アサヒビール(株) 渋市郁雄
30. 海外の各種市販缶詰の品質調査 第1報 内容物について
(社)日本缶詰協会 田口真寿美・鈴木健次郎