

第 46 回技術大会

日時 平成 9 年 11 月 5 日（水）～7 日（金）

場所 信州松代ロイヤルホテル（長野市松代町西寺尾 1372-1）

特別講演 世界のオーガニック事情

オーガニックバンク代表 益田芙三子 氏

研究発表（29 編）

1. 缶詰残滓魚肉中のアンジオテンシン 変換酵素阻害物質の検索
はごろもフーズ(株) 村瀬輝昭
静岡県沼津工業技術センター 大石一男・太田俊也・山岸政昭・戸塚好之
2. カラーピーマンの品種特性と栄養機能
カゴメ(株) 砂堀 諭・稲熊隆博・大嶋俊二・荻野浩幸・石黒幸雄
3. 緑黄色野菜のラット血中脂質改善作用
カゴメ(株) 菅沼大行・稲熊隆博・石黒幸雄 静岡大学 杉山公男
4. 抜き取り検査による微生物数と相対発光量の関係
広島県立食品工業技術センター 岡崎 尚・米田達雄
5. 茶類飲料に見られる好気性有芽胞細菌
(株)ニッセー 神野雅之・大須賀弘則・佐野昌志・服部孝雄
6. 機能水（強酸化水・ソフト酸化水）の殺菌効果に関する基礎研究
大和製罐(株) 加藤昌憲・植松英治・手塚裕和
7. ほたて貝柱水煮缶詰の液状化原因について
北海製罐(株) 佐藤祐子・松岡正明・田中光幸
8. 容器詰野菜類の軟化防止について
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・田中美幸・稲田有美子・高橋英史
9. ぶどう（デラウエア）の理化学分析と酒石防止について
三和缶詰(株) 名古屋幹男・上村 智・広部康夫・大津広恵
10. グリーンアスパラガスピクルス缶詰中の白色析出物について
北海製罐(株) 中出輝彦・牧 初男
11. タウリンを含有する発酵調味液の製造と菓子類への利用
山口県工業技術センター 篠原伸雄 ひかり製菓(株) 金弘武人
12. アスパラガス全雄一代雑種系統の採種
（第 3 報）アスパラガスの雌雄比及び生育がミツバチの交配による採種量に及ぼす影響
北海製罐(株) 前田智雄・浅野美智枝・田中光幸 北海道農業試験場 浦上敦子・伊藤喜三男
13. 遺伝子多型解析技術によるトマト新品種開発および品種識別への応用
カゴメ(株) 中田健吾・田中宥司・石黒幸雄

14. ミートソース缶詰中のビタミン E の挙動
アヲハタ(株) 高木純理 農林水産省食品総合研究所 細田 浩
15. 無菌充填オレンジジュースの品質特性
大和製罐(株) 西山重幸・田之上智子・野田忠行・橋本浩二
16. 吸水性食品入り容器詰食品について
(財)東洋食品研究所 高橋英史・稲田有美子・田中美幸・森 大蔵
17. ミルク入りコーヒーの成分が開缶時噴き出し量に及ぼす影響
三菱マテリアル(株) 落合信之・長谷川啓治・中井俊雄
18. 溶解性の改良されたシヨ糖脂肪酸エステル of 透明飲料への応用
三菱化学フーズ(株) 富田昌暁・諏訪信行 三菱化学(株) 朝日佳男
19. シヨ糖脂肪酸エステルとジグリセリン脂肪酸エステル of ミルク飲料における性能比較
三菱化学フーズ(株) 小川晃弘・富田昌暁 三菱化学(株) 葛城俊哉
20. 酸性果実缶での硝酸イオンによる脱錫現象に及ぼす含硫化合物の影響
新日本製鐵(株) 大賀智也 石川金属工業(株) 大八木八七 (元)大和製罐(株) 野口雅敏
21. 圧力平衡型電極によるコーヒー飲料缶詰の腐食挙動の検討
東洋製罐(株) 松本憲明・小泉明美
22. レトルト殺菌可能なチューブ容器(Lチューブ)の開発
大和製罐(株) 梅田克巳・福原彰雄・川井重弥・君塚 崇・松村淳治
23. 塗膜欠陥面積とエナメルレーター値の関係についての研究
三菱マテリアル(株) 深山 晋・外園光浩・西山貞雄
24. チルド食品用容器における酸素バリアーについて
住友ベークライト(株) 木元一雅・大塚 博・丸山智美
25. 缶詰の封入空気量低減について
東洋製罐(株) 千本克己・黒崎敏靖・谷岡光雄
26. 陰圧飲料缶イージーオープン蓋の改良
カゴメ(株) 加藤道昭・田村茂夫・村岡明高・石黒幸雄 大和製罐(株) 中瀬勝彦・貝森 純
27. 缶強度シミュレーション
三菱マテリアル(株) 榎根亜紀・山内 徹
28. トルクメータによるびん詰容器の密封性評価
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・藤原 忠
29. スプレー式レトルト殺菌機における HACCP の具体化について
(株)日阪製作所 酒井敬三

工場見学会 ゴールドパック(株) あずみ野工場