

第 48 回技術大会

日時 平成 11 年 11 月 15 日 (月) ・ 16 日 (火)

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 遺伝子組換え技術と食品

農林水産省 食品総合研究所 分子機能開発研究室長 日野明寛 氏

研究発表 (28 編)

- 1 . TULC の一般食品缶詰への応用
東洋製罐(株) 三富暁人・黒田彰男
- 2 . 軽量化スチール DI 缶について
大和製罐(株) 吉永周一郎・宇都宮秀記・福永 稔・辻本和弘
- 3 . 炭酸ガスモニタリングシステムによる食品包装技術
- プラスチックカップ器詰デザート食品への応用 -
東洋製罐(株) 福井 健・田口善文
- 4 . 缶、PET ボトルの無菌充填品に関する研究
大和製罐(株) 寺川英二・首藤克美・加藤寛之
- 5 . 高電圧パルス殺菌の飲料への適用性について
三菱マテリアル(株) 谷口秀樹 群馬大学 佐藤正之
- 6 . コーヒー抽出かすによる食用きのこ培地の製造法
(財)東洋食品研究所 岡崎由朗・加瀬谷泰介・宮川キミ枝・山崎昭子
- 7 . 低たんぱくおよび低アレルゲン米飯の開発
ホリカフーズ(株) 中野茂幸・大塚香織・中條均紀
- 8 . 連続浸漬法による農水産物の漬け込み時間の短縮とその品質
山口県産業技術センター 篠原伸雄
- 9 . 農産物の加工による香気成分の変化
(社)日本缶詰協会 武田 淳・田口真寿美・鈴木健次郎
- 10 . ミカンシラップ漬缶詰の香気成分
(財)東洋食品研究所 高橋英史・隅谷栄伸・稲田有美子 東洋食品工業短期大学 森 大蔵
- 11 . トマトペースト中の配糖体香気成分について
カゴメ(株) 相澤宏一・稲熊隆博 岐阜大学 山内 亮・加藤宏治
- 12 . 高温保存におけるミルクコーヒーの乳化安定性に影響する諸因子
(財)東洋食品研究所 青山好男・中西律子・村井恵子・田辺利裕 京都大学 井上國世
- 13 . 赤ピーマンの老化抑制作用
カゴメ(株) 菅沼大行・稲熊隆博
- 14 . 包装容器中のビスフェノール A の分析法について
(財)食品環境検査協会 飯塚太由・川上 渉・宇都宮 領・渡部昌樹

15. コンピューターソフト「do HACCP」による缶飲料の HACCP 管理手法
(株)シーエスデー 村手敏治
16. 静置レトルトによるスチーム殺菌における缶詰表面温度のバラツキ
東京水産大学 渡辺尚彦・マーク・アッサン・三堀友雄
17. 加熱殺菌における容器詰伝導食品の冷点
東洋食品工業短期大学 寺島好己
18. グルタミン酸関連物質を用いた殺菌値推定の可能性
(第2報) 反応速度論からの解析と調理缶詰への適用
アラハタ(株) 枳穀 豊
19. フィルターによる耐熱性細菌芽胞の除去
日本ポール(株) 桜岡 睦・早坂伊吹喜 (社)日本缶詰協会 駒木 勝・大久保良子・山口敏季
20. 飲料におけるシヨ糖脂肪酸エステル的好酸性芽胞菌抑制効果
三菱化学フーズ(株) 富田昌暁・渡邊由子 (株)エムエフシーテクノサービス 諏訪信行・田宮俊和
21. 耐熱カビに対するシヨ糖脂肪酸エステルの抑制効果
三菱化学フーズ(株) 富田昌暁・鍛治 孝 (株)エムエフシーテクノサービス 諏訪信行・松本直子
22. アルコール系モデル飲料における酵母の挙動に関する一考察
三菱マテリアル(株) 落合信之・吉澤晴子 宝酒造(株) 川北貞夫・黒瀬直孝
23. ニンジンジュース製造工程中の有芽胞細菌の挙動(第2報)
ゴールドバック(株) 重田貴史・山口博司・長田 隆・清水康夫
24. ニンジンジュース製造工程中の有芽胞細菌の挙動(第3報)
ゴールドバック(株) 長田 隆・太田真希子・清水康夫
25. 茶系飲料缶詰から検出された高酸性条件下で発育可能な好熱性 *Bacillus* 属細菌
について
北海製罐(株) 太田垣 聡・高野一紀
26. 用水中に見られる好気性細菌について
(株)ニッセー 神野雅之・大須賀弘則・佐野昌志・服部孝雄
27. さといも缶詰による A 型ボツリヌス食中毒由来株の耐熱性
(社)日本缶詰協会 駒木 勝・大久保良子・山口敏季
28. 麻痺性貝毒の加熱分解速度に及ぼす温度と pH の影響
広島県立食品工業技術センター 山内慎也・岡崎 尚・米田達雄