

第 49 回技術大会

日時 平成 12 年 11 月 9 日 (木)・10 日 (金)

場所 グランドホテル浜松 (浜松市東伊場 1-3-1)

特別講演 介護食の現状と課題

東京厚生年金病院 栄養部長 松崎政三 氏

研究発表 (22 編)

- 1 . 次亜塩素酸、オゾン水、超酸性水による殺菌作用の確認とその利用方法
チタカ・インターナショナル・フーズ㈱ 中村有志・吉田光宏・坂口千鶴・原田江利
- 2 . フィルターによる清涼飲料水中の耐熱性細菌芽胞の除去
日本ポール㈱ 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
- 3 . 圧力による変敗微生物の発育抑制
広島県立食品工業技術センター 青山康司・岡崎 尚
- 4 . ニューボトル缶の開発とその特徴
大和製罐㈱ 奥谷史郎・中瀬勝彦・松村淳治・辻本和弘
- 5 . ニューボトル缶への各種飲料の適用
大和製罐㈱ 赤地利幸・橋本浩二・小西 潔・加藤寛之
- 6 . 粉末状ドライアイスによるガス置換技術の開発
東洋製罐㈱ 福井 健・森田佳之・田口善文
- 7 . 3ピース缶用水性塗料について
東洋製罐㈱ 中里誠一・村井将孝・井上 淳・高木直行
- 8 . アルミ缶の外表面二次腐食について
三菱マテリアル㈱ 深山 晋・斉藤 宏
- 9 . 常圧過熱蒸気による水産物の加熱殺菌とその品質
山口県産業技術センター 篠原伸雄
- 10 . 温州ミカン砂じょうの揮発性成分および缶詰製造でのその変化
(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 . 色差計を用いたトマトジュース中のリコピン量の管理
ゴールドバック㈱ 重田貴史・長田 隆
- 12 . オリーブオイル摂取によるトマトジュース中カロテノイドの吸収性への影響
カゴメ㈱ 大嶋俊二・稲熊隆博 日本女子大学 丸山千寿子
- 13 . 大豆加工食品中の遺伝子組換え大豆検知
(財)食品環境検査協会 飯塚太由・大地弘子
- 14 . レトルト食品の熱伝達に及ぼす加熱媒体の種類および加圧量の影響
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・五味雄一郎

15. 固液混合食品の熱伝達に及ぼす層状沈殿の影響
(社)日本缶詰協会 五味雄一郎・戸塚英夫
16. びん詰ジャムの殺菌中ヘッドスペース内液表面温度分布測定結果
アラハタ(株) 中村慶一郎・藤原祐治
17. デンプン含有食品の加熱工程における、誘電特性を利用した非破壊、連続測定
カゴメ(株) 有本 靖・稲熊隆博 広島大学 羽倉義雄
18. 殺菌時の容器内圧力に飲料成分が及ぼす影響
三菱マテリアル(株) 武藤英泰・落合信之
19. ミルクコーヒー安定性に影響を及ぼす因子について
- UHTとレトルト殺菌における比較 -
三菱化学フーズ(株) 高井 勲・鍛治 孝・富田昌暁 三菱化学(株) 小川晃弘
20. 基準点比例式校正法の実施と評価
(株)日阪製作所 波多野英明
21. レトルト殺菌における品温変化の解析
(株)日阪製作所 浅原哲雄
22. Formula Methodによる F_0 値および殺菌時間の計算へのパソコンの利用
東洋食品工業短期大学 寺島好己