

第 51 回技術大会

日時 平成 14 年 11 月 7 日 (木)・8 日 (金)

場所 ホテルオークラ新潟 (新潟市川端町 6-53)

特別講演 食品産業と予測微生物学

サントリー株式会社 微生物科学センター 課長 天野典英 氏

研究発表 (25 編)

1. 麻竹缶詰における析出色素に関する研究
(社)日本缶詰協会 山崎良行・武田 淳・田口真寿美
2. 電気化学測定法による飲料中のジアセチル測定装置の開発
カゴメ(株) 早川喜郎・鍵谷和生・高野恭子
3. ベリー類アントシアニン色素のがん細胞アポトーシス誘導効果
アラハタ(株) 勝部直美・福原公昭 (独)食品総合研究所 小堀真珠子
4. 簡易法により同定した *Clostridium thermohydrosulfuricum* の PCR 法による同定
(社)日本缶詰協会 山口敏季・大久保良子・駒木 勝
5. 製品原料の細菌汚染履歴を分析する技術の開発
サントリー(株) 堀妃佐子・武木田薫・石橋美幸・諏訪芳秀・佐脇徹也
和光純薬工業(株) 宇治葉子・高橋淳吉
6. 圧力保持による耐熱性芽胞の殺菌
広島県食品工業技術センター 青山康司・岡崎 尚・重田有仁 広島大学 鈴木寛一
7. 好熱性芽胞形成細菌に対する過酸化水素の殺菌効果
北海製罐(株) 高野一紀・佐藤祐子
8. 電解酸性水の耐熱性のう胞子と *Bacillus* 属細菌芽胞に対する殺菌効果の検討
サントリー(株) 天野典英 (株)機能水研究所 石郷岡博・荒田洋治
9. レトルトパウチ中華丼における耐熱性芽胞菌の種類と性質について
マルハ(株) 中澤奈穂・松川雅仁・佐藤良一
10. うずら卵 (ドライパック) 中におけるボツリヌス菌の挙動について
キューピー(株) 妻谷勝弘・金丸 淳・中島 健 (社)日本缶詰協会 駒木 勝
11. トマト搾汁液中の有芽胞細菌の挙動
ゴールドバック(株) 長田 隆・武居みどり
12. 市販缶詰、レトルト食品の栄養表示の実態
(社)日本缶詰協会 加藤睦美・増田寛行
13. 容器詰エリンギの開発
(財)東洋食品研究所 高橋英史・稲田有美子
14. グルテンをベースとした嚥下障害者用クッキーの開発
新潟大学 山村千絵・野村章子・山田好秋 新潟医療福祉大学 宮岡洋三
静岡大学 新井映子

15. 酸素吸収フィルム「エージレス・オーマック」の特性と適用性
三菱ガス化学(株) 加柴隆史・田中宏和
16. アルミレスパウチへの遮光性付与
アヲハタ(株) 正井慎悟 凸版印刷(株) 塩川俊一
17. セーフティ機能を付加したアルミフルオープン蓋の開発
東洋製罐(株) 山内一博
18. 交流インピーダンス測定による缶用内面塗膜の経時劣化評価
三菱マテリアル(株) 斉藤 宏
19. 統計的設計支援システムによる缶底形状のレトルト打検適性最適化
東洋製罐グループ総合研究所 竹之内健・高田淳一・池上裕夫
横浜国立大学 白鳥正樹
20. 38口径アルミボトルの高耐圧化について
三菱マテリアル(株) 伊藤隆一
21. ニューボトル缶のレトルト殺菌について
大和製罐(株) 松長正見・尾作則彦
22. レトルト用ニューボトル缶の品質保証システムについて
大和製罐(株) 増田正行
23. レトルト殺菌における伝熱パラメータの整理と考察
(株)日阪製作所 向井 勇
24. 異形缶(シェイプト缶)のレトルト熱効率について
東洋製罐(株) 伊福威人・小池英俊・兼田正義 東洋製罐グループ総合研究所 鷺崎俊朗
25. 小型連続流動殺菌機による飲料の殺菌効果の検証
(社)日本缶詰協会 五味雄一郎・戸塚英夫
パワーポイント・インターナショナル(株) Neil Burgon・中村富貴子