

第 52 回技術大会

日時 平成 15 年 11 月 13 日（木）・14 日（金）

場所 仙台エクセルホテル東急（仙台市青葉区一番町 2-9-25）

特別講演 ナノテクノロジーの食品・飲料への応用

独立行政法人食品総合研究所 食品工学部長 工学博士 中嶋光敏 氏

研究発表（30 編）

1. 揮発性成分分析による水産缶詰食品の品質評価法の検討
(社)日本缶詰協会 武田 淳・山崎良行・田口真寿美 はごろもフーズ(株) 勝亦正浩
2. 加工調理がトマトとニンジンのカロテノイドの吸収性に与える影響について
カゴメ(株) 小泉一愉・稲熊隆博
3. ツナ加工副産物利用による高付加価値化素材の開発
- マグロ頭部からのゼラチン抽出 -
はごろもフーズ(株) 鈴木二郎 (株)シャンソン化粧品 更谷泰英・篠原大策・堀江卓誠
(株)ヤギショー 鈴木紳弐 静岡県沼津工業技術センター 河村傳兵衛
静岡大学 衛藤英男・浅井辰夫 東京農工大学 野村義宏
4. 催涙因子合成酵素「LFS」の発見と「涙の出ない新しいタマネギ」の開発
ハウス食品(株) 今井真介・柘植信昭・朝武宗明・永留佳明・澤田 博
5. 容器詰エリンギの開発
(財)東洋食品研究所 稲田有美子・高橋英史
6. びん詰の開発 - アペールの発明 200 年を契機として -
(財)東洋食品研究所 高橋英史・稲田有美子・阪口公恵・加瀬谷泰介
7. ジャム香気成分分析への固相マイクロ抽出法の適用
アヲハタ(株) 福原公昭・李 新賢 広島県立大学 尾野耕平・山下幸恵・早田保義
九州女子大学 箴島 豊
8. レトルト釜中浮遊粘着異物の発生原因と洗浄剤の開発
東洋製罐グループ総合研究所 谷川征男・平川叙夫 東洋ガラス(株) 先納靖陸
9. 食品中に異物が混入していたかを判定する方法の開発
ハウス食品(株) 喜多村誠・大方康英・野口憲太郎・粕谷宣彦・塩見展男
10. ソースの抗ストレス作用について
カゴメ(株) 庄子佳文子・鍋木幸子・稲熊隆博
11. レトルト調理食品の粘度低下原因に関する研究
(株)ニチロ 田島洋介・山本 健・橋本一郎 (社)日本缶詰協会 山崎良行・武田 淳
12. 容器詰食品における加熱後の果肉の褐変 - 褐変原因菌の分離 -
(財)東洋食品研究所 中尾 浩・稲田有美子・遠田昌人 東洋食品工業短期大学 森 大蔵
13. 容器詰食品における加熱後の果肉の褐変 - 褐変事例 -
東洋食品工業短期大学 森 大蔵 (財)東洋食品研究所 中尾 浩・稲田有美子・遠田昌人

14. 世界トップレベルのスチール缶リサイクル
スチール缶リサイクル協会 小田 武
15. 容器内圧計測用高精度デジタル圧力計 Model.PG-7
(株)クローネ 登山信之 サントリー(株) 藤木由利子 北海製罐(株) 毛利匡広・太田垣聡
16. アルミボトルの意匠性向上について
三菱マテリアル(株) 伊藤隆一
17. 酸素吸収フィルム「エージレス・オーマック」の適用効果とその適用例
三菱ガス化学(株) 加柴隆史・田中宏和
18. 並列コンピュータによる容器詰食品の熱伝達シミュレーション
(社)日本缶詰協会 五味雄一郎・戸塚英夫
19. レトルト殺菌における品温モニターシステム
(株)日阪製作所 向井 勇
20. UHT 殺菌における耐熱性有芽胞細菌芽胞の死滅速度
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・五味雄一郎・駒木 勝
パワーポイント・インターナショナル(株) Neil Burgon・中村富貴子
21. 好熱性芽胞形成細菌に対する過酢酸の殺菌効果
北海製罐(株) 高野一紀・佐藤祐子・太田垣聡
22. ニンジンジュース中における *Clostridium thermosaccharolyticum* の耐熱性
ゴールドパック(株) 長田 隆・山本大吾 (社)日本缶詰協会 駒木 勝
23. 粥中におけるボツリヌス菌の発育挙動
(株)日本缶詰協会 大久保良子・山口敏季・駒木 勝
24. 低酸性飲料缶詰由来の好熱性偏性嫌気性有芽胞細菌の芽胞形成用培地
(社)日本缶詰協会 駒木 勝・大久保良子・山口敏季
25. PET ボトル入り緑茶飲料の微生物安定性の検証
アサヒ飲料(株) 三村 聡・朝倉智明・宮川亜希乃・谷山智親・三谷正幸・光田博充
26. 無菌充填 PET ボトルの加温販売における微生物制御の検討
大和製罐(株) 村松正敏・澤口一彦・植松英治
27. 紅茶由来ボツリヌス毒素中和物質の精製と応用
(株)伊藤園 坂根 巖・沢村信一 帯広畜産大学 西村昌数 静岡県立大学 梅原 薫
28. ジャムの保管温度からのカビ発育までの Lag-time の予測
アラハタ(株) 田頭伸洋・枳穀 豊
29. 中間水分活性食品の酵母による変敗予測
広島県立食品工業技術センター 青山康司・岡崎 尚
30. 中間水分食品(パスタソース)中における *Staphylococcus aureus* の挙動について
キューピー(株) 小林倫也・竹内正俊・金丸 淳