

第 53 回技術大会

日時 平成 16 年 11 月 11 日 (木)・12 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 ISO22000 規格要求事項の現状と今後の展開

独立行政法人農林水産消費技術センター 技術調査部 国際課
課長 湯地和夫 氏

缶詰誕生 200 周年記念講演

缶詰誕生からの 200 年の歩みと 1804 年当時の缶詰製品の復元について

社団法人日本缶詰協会 藤崎 享
財団法人東洋食品研究所 高橋英史 氏
マル八株式会社 平野浩美 氏

研究発表 (24 編)

1. 2 ピースアルミ缶の巻締荷重分析
三菱マテリアル(株) 上妻勝也
2. 袋詰食品のガス置換技術
東洋食品工業短期大学 末松伸一 (財)東洋食品研究所 久延義弘・中野和子
3. レトルト対応リシール機能付き TULC 容器
東洋製罐(株) 戸丸秀和
4. 無菌化惣菜製造システム開発に向けた取組み
(株)日阪製作所 馬場直爾
5. 固液混合食品のチューブラー殺菌に関する研究
カゴメ(株) 和田好弘・早川喜郎
6. デンプン懸濁液の連続流動殺菌における粘性変化および圧力損失
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・五味雄一郎
パワーポイント・インターナショナル(株) Neil Burgon・中村富貴子
7. レトルト製品の粘度挙動に及ぼす澱粉の老化の影響
ハウス食品(株) 神山和夫・里見茂樹・小池益人
8. レトルト調理食品の粘度低下原因に関する研究 (第 2 報)
(株)ニチロ 田島洋介・小林勇紀・山本 健 (社)日本缶詰協会 山崎良行・武田 淳
9. 「さやか」を使用した冷凍馬鈴薯のレトルト加工特性
ハウス食品(株) 田中 寿・石本太郎・鈴木しのぶ
10. 缶詰アロエベラの糖尿病ラットにおける血中脂質および血糖値改善効果
(株)ホテイフーズコーポレーション 佐々木拓洋 東京農業大学短期大学部 古庄 律
11. コーヒー抽出かすによるエリンギ栽培周期の短縮
(財)東洋食品研究所 岡崎由朗・加瀬谷泰介・宮川キミ枝
東洋食品工業短期大学 末松伸一

12. オリゴ糖シラップ「マルミノース」の機能性とそれを利用した飲食品の開発
昭和産業(株) 中西泰介・岡本勝之・安武 望・北尾 康・阿部直哉
13. 飲料用微粉抹茶の開発と製品化
(株)伊藤園 石川宏明・原口康弘・沢村信一
14. パウチ詰ドライパック製品の開発
キューピー(株) 吉田佳弘
15. 電子レンジ対応自動蒸気抜き機構付レトルトパウチを用いた内容物開発
(財)東洋食品研究所 稲田有美子・高橋英史・小林公恵
16. カップ詰め固形食品の製造方法の検討
東洋製罐(株) 福井 健
17. ユッカ抽出物による食品のカビ・酵母制御
アラハタ(株) 田頭伸洋・枳穀 豊 丸善製薬(株) 山本正次・田村幸吉・三好省三
18. 耐熱性カビの発芽および菌糸の生長に及ぼすショ糖脂肪酸エステルの影響
県立長崎シーボルト大学 上田成一 三菱化学フーズ(株) 松本直子
19. 玄米粥中におけるボツリヌス菌の発育に及ぼす加熱処理条件
(社)日本缶詰協会 大久保良子・山口敏季・駒木 勝
20. 耐熱性好酸性菌の諸性質について
北海製罐(株) 太田垣聡・佐藤祐子・高野一紀
21. PET ボトル入り緑茶飲料の微生物安定性の検証(第2報)
アサヒ飲料(株) 三村 聡・朝倉智明・本間暁子・谷山智親
22. ニンジンジュース中における *Bacillus coagulans* の耐熱性
ゴールドパック(株) 長田 隆・花岡昌史・山本大吾 (社)日本缶詰協会 駒木 勝
23. 緑茶飲料からの分離菌の性状について
大和製罐(株) 永田洋平・藤井亮児・菅原大輔・手塚裕和
24. 変敗した低酸性飲料缶詰から分離した *Moorella thermoacetica* の芽胞形成用培地の検討
(社)日本缶詰協会 駒木 勝・大久保良子・山口敏季