

第 55 回技術大会

日時 平成 18 年 11 月 9 日 (木)・10 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 新技術開発と産官学連携研究 ―食品膜・分離技術開発を例に―
新潟大学大学院自然科学研究科
教授 渡辺敦夫 氏

研究発表 (23 編)

1. 食品の開発研究に役立つ情報検索の実際 ―Google の活用―
(社)日本缶詰協会 ○加藤睦美・増田寛行
2. 小容量スチール箔製容器の電子レンジ加熱特性の解析と実験
東洋製罐グループ総合研究所 ○倉島秀夫
3. コップ型プラスチック容器のレトルト殺菌技術
東洋製罐(株) ○稲葉正一・田中伸二・黒崎敏靖
4. 雰囲気温度スライド法 (ATS 法)
(株)日阪製作所 ○向井 勇
5. レトルトパウチ食品製造時の熱履歴の変動が殺菌価に及ぼす影響
ハウス食品(株) ○立川佳伸
6. 形状の異なる容器の回転殺菌における熱伝達
(社)日本缶詰協会 ○五味雄一郎・戸塚英夫
7. プレート式熱交換器液置換特性
(株)日阪製作所 ○岡本民雄
8. イチゴジャムの LCA 試算
アヲハタ(株) ○藤原祐治・葉師寺 開・二宮玉臣・大胡 茂・水摩元明・廿日出郁夫
(独)産業技術総合研究所 小澤寿輔・田原聖隆・稲葉 敦
9. 酸性食品で発生した芽胞菌による変敗
広島県立食品工業技術センター 青山康司・渡部 緑・○岡崎 尚
10. 紅茶飲料における黄色ブドウ球菌の発育とエンテロトキシン産生
北海製罐(株) ○高野一紀
11. 新規遺伝子検出法 MPEX を用いた病原性細菌の多重判定法
大和製罐(株) ○永田洋平・手塚裕和・加藤寛之
住友ベークライト(株) 藤本健太郎・岩瀬進介・藤原一彦
武庫川女子大学 木下健司 (株)ワイ・エム・ピー・インターナショナル 渡辺久夫
12. レトルトパウチ食品から分離した *Bacillus* 属細菌の性状
(社)日本缶詰協会 ○駒木 勝・深山隆文・山口敏季・大久保良子
13. 超臨界二酸化炭素を用いた火落菌の殺菌に関する検討
大和製罐(株) ○菅原大輔・高富哲也・松長正見

14. 脂肪酸エステルの静菌作用に対するデンプンの影響
(財)東洋食品研究所 ○朝賀昌志・遠田智江・遠田昌人
15. 容器包装詰低酸性食品のボツリヌス菌に対する安全性評価のための接種試験用菌株の性状
(社)日本缶詰協会 ○大久保良子・山口敏季・駒木 勝
16. 高齢者・嚥下障害者に求められる食品の要件
新潟大学大学院 ○井上 誠・谷口裕重・山口好秋
新潟大学医歯学総合病院 大瀧祥子・山下 庸
17. 宇宙日本食向けレトルトカレーの研究・開発
ハウス食品(株) ○蔵本章雅
18. ジャムの離水と粘弾性特性
アヲハタ(株) ○長縄省吾・干野隆芳
北東ウェールズ大学・大阪市立大学・上海交通大学 西成勝好
19. 糖類を多く含む食品における毛髪への混入判断方法の開発
(株)ハウス食品分析テクノサービス ○大方康英・野口憲太郎・粕谷宣彦・塩見展男
20. 紅鮭アスタキサンチンの殺菌加熱による影響
(社)日本缶詰協会 ○山崎良行・田口真寿美・武田 淳
21. アンチョビの熟成に関する研究(熟成中のエキス成分の変動)
キューピー(株) ○望月康次・金丸 淳・長谷川峯夫
学習院女子大学 品川 明 光和デリカ(株) 石井浩一
22. 異性化液糖に発生したオフフレーバーの原因と対策
アサヒ飲料(株) ○浅倉里枝
23. 米国 FDA への低酸性食品工場登録と殺菌条件申告をめぐる問題と新しいオンライン登録システムの利用法
(社)日本缶詰協会 ○細井順子