

第 57 回技術大会

日時 平成 20 年 11 月 6 日 (木)・7 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 食品事故と消費者

社団法人全国消費生活相談員協会 食の研究会

消費生活専門相談員 小坂潤子 氏

研究発表 (23 編)

1. ガンガゼ (*Diadema setsum*) の「ねりうに」原料としての適性
東京海洋大学大学院 金子浩大 東京海洋大学 白井隆明・田中宗彦・大迫一史
長崎鶴洋高校 亀井正志・松本 仁
2. イチジク茶の品質関与因子について
(財)東洋食品研究所 高橋 徹・阿部竜也 東北大学 齋藤圭太・目代貴之・河野雅弘
3. 信頼される試験所 - ISO/IEC17025 の取得
(株)ハウス食品分析テクノサービス
後藤孝則・前田 理・高橋志成・門脇洋平・塩見展男・喜多村 誠
4. 高周波誘電加熱における食品形状の影響
東洋製罐グループ総合研究所 倉島秀夫
5. スピンジェクション (新直蒸気吹込みシステム) を用いた殺菌テスト事例
(株)日阪製作所 岡本民雄
6. 連続式通電加熱の電流供給方法の違いが熱伝達に及ぼす影響
(社)日本缶詰協会 五味雄一郎・戸塚英夫
7. ATS 法 (雰囲気温度スライド法) の検証 その 2
(株)日阪製作所 向井 勇
8. モロッコでのレトルトパウチ製品普及に向けた技術協力活動
ハウス食品(株) 里見茂樹
9. 無菌充填飲料における *Bacillus sporothermodurans* の危害性に関する研究
北海製罐(株) 高野一紀・岡部倫子
10. 交流高電界処理による耐熱性芽胞菌および耐熱性カビの殺菌 (1)
- 酸性飲料をターゲットに -
(株)ポッカコーポレーション 井上孝司・丹伊田穰寿・藤 良江・片桐孝夫
(社)日本缶詰協会 駒木 勝
11. 交流高電界処理による耐熱性芽胞菌の殺菌 (2)
- 低酸性飲料をターゲットに -
(株)ポッカコーポレーション 丹伊田穰寿・井上孝司・藤 良江・片桐孝夫
(社)日本缶詰協会 駒木 勝
12. 耐熱性芽胞菌の酸性条件下における有機酸の抑制効果
(株)伊藤園 林 宣明・加藤一郎・村松佳奈枝・柘植初季・沢村信一

13. 食品添加物による食品関連細菌バイオフィルムの形成制御
日本大学 古川壮一・秋吉裕子・Lukito Fenny・小森谷茉衣・荻原博和・森永 康
14. 2000年から2007年までに缶詰食品から分離した
Clostridium thermosaccharolyticum の遺伝子解析による同定
(社)日本缶詰協会 山口敏季・大久保良子・駒木 勝
15. 低加圧二酸化炭素マイクロバブルを用いた生酒の殺菌について
大和製罐(株) 菅原大輔・高富哲也・松長正見 明治大学 小林史幸・早田保義
元九州大学 箄島 豊
16. 微細水滴含有過熱水蒸気による農産物の殺菌・ブランチング処理
(独)農業・食品産業技術総合研究機構 五十部誠一郎・五月女 格
17. 糖尿病性腎症向けエネルギー補給用ゼリーへのパラチノースの応用
アラハタ(株) 福原公昭 キューピー(株) 檜垣 仁 三井製糖(株) 奥野雅浩
甲子園大学 渡會隆夫 児成会 原納 優
18. 次世代型軽量缶蓋「スーパーエンド」について
アサヒビール(株) 渡邊裕之 昭和アルミニウム缶(株) 三柴守弘
19. レトルト食品包材用ガスバリア性フィルム「クラリスタ®」
(株)クラレ 柴田 学・廣瀬 航・尾下竜也
20. 落下衝撃に対するヒートシール面の応答
菱沼技術士事務所 菱沼一夫
21. 摺動レトルト殺菌の具入り内容物への適用
(財)東洋食品研究所 田辺利裕・沖浦 文
22. 加圧後殺菌方式を用いた高ガスボリューム製品の製造方法
アサヒビール(株) 富野義孝 東洋製罐(株) 小池英俊
23. レトルト高菜パスタソースの開発
キューピー(株) 谷内善信