

第 58 回技術大会

日時 平成 21 年 11 月 12 日 (木)・13 日 (金)

場所 グランドホテル浜松 (浜松市中区東伊場 1-3-1)

特別講演 世界の水産資源を取巻く状況について
日本水産株式会社 海洋事業推進室
室長 原田 厚 氏

研究発表 (29 編)

1. MX ナイロン新グレード「K7007C」の特徴と用途
三菱ガス化学(株) ○加藤智則
2. レトルト包装のヒートシール管理の標準化
菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫
3. レトルト調味米飯製品の開発
ハウス食品(株) ○北川泰弘
4. 電子レンジ加熱調理機能付きレトルト製品の開発
ハウス食品(株) ○森下 泰・川本賀子
5. チャック付レトルトパウチを利用した電子レンジ調理食品の開発
キューピー(株) ○小林康子・高山 崇
6. センタースパウトパウチの充填密封技術
東洋製罐(株) ○品川喜昭・澤田 誠
7. アンダーカバーガッシングによる高速脱酸素置換の解析
東洋製罐グループ総合研究所 ○鷲崎俊朗・竹之内 健 東洋食品機械(株) 菊池朝帆
8. ヘッドスペース GC/MS による異臭物質の迅速測定
大和製罐(株) ○山崎美奈・長嶋 玲・加藤寛之
9. 超音波細胞破砕機を利用したトマトジュースのリコピン量測定の迅速化について
ゴールドパック(株) ○山口博司
10. 光触媒を用いた乳製品中のメラミンの定量法の開発
(株)ハウス食品分析テクノサービス ○前田 理・及川千恵・門脇洋平・塩見展男
金沢大学 鳥羽 陽・早川和一
11. 白桃缶詰での褐変・異臭問題 ―その 1― 異臭成分の分析
東洋食品工業短期大学 末兼幸子・○朝賀昌志
12. 白桃缶詰での褐変・異臭問題 ―その 2― 発生要因の調査
東洋食品工業短期大学 ○朝賀昌志・末兼幸子
13. トランス脂肪酸とレトルト殺菌に関する調査
(社)日本缶詰協会 ○山崎良行・田口真寿美・武田 淳
14. 具入りレトルトパンの開発
(財)東洋食品研究所 ○稲田有美子・高橋英史

15. ラグキャップ NC-21 の特長
日本クラウンコルク(株) ○青山直揮 アヲハタ(株) 正井慎悟
16. ワイン用ボトル缶の開発
大和製罐(株) ○佐藤伸秀・川原健二・有馬理仁・長嶋 玲・松村淳治・加藤寛之
17. 食品缶詰用金属容器から溶出するビスフェノール A についての調査
(社)日本缶詰協会 ○増田寛行
18. レトルト食品の殺菌値に及ぼすカムアップ期間における殺菌機の温度分布の影響
(社)日本缶詰協会 ○戸塚英夫・五味雄一郎
19. 摺動レトルトにおける蒸気式殺菌とシャワー式殺菌の比較
(財)東洋食品研究所 ○田辺利裕・樋口香織
20. 無線 IC タグによるレトルト殺菌工程管理システムの開発
大和サービス(株) ○澤田幸雄・田中総一郎 清栄コンピュータ(株) 四茂野義明
21. ATS 法 (雰囲気温度スライド法) の実践 I
(社)ATS 法研究会 ○向井 勇
22. 振動が熱交換器内の食品の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
23. 連続 Direct-Steam-Injection-Cooker (RotaTherm®) の高粘性および固液共存食品分野への応用
住友商事(株) 田中春樹・○矢澤慶久 Gold Peg Int'l Simon Donnelly
24. “つゆ” の pH と Aw が *Clostridium botulinum* の発育に及ぼす影響
(社)日本缶詰協会 ○大久保良子・駒木 勝・^敬松田典彦
(株)にんべん 荻野目 望 (株)桃屋 出雲耕二
25. 好酸性芽胞形成細菌 *Bacillus acidicola* の危害性に関する研究
北海製罐(株) ○高野一紀・岡部倫子
26. 中温性耐熱性菌 *Bacillus sporothermodurans* の性状
キクラゲから検出された事例の紹介
キューピー(株) ○石川翔子・松本みどり・小田邦子・指原信廣
27. 2000 年から 2008 年までに缶詰およびレトルトパウチ詰食品から分離した *Clostridium thermosaccharolyticum* の耐熱性
(社)日本缶詰協会 ○駒木 勝・山口敏季・大久保良子・高瀬靖子
28. 非加熱殺菌による微生物の殺菌
日本大学 ○古川壮一・荻原博和・森永 康
29. 広島県産の柑橘を利用したヘルスケア食品の開発
広島大学大学院 ○矢中規之 今岡製菓(株) 板谷貴紀 アヲハタ(株) 枳穀 豊
他、カンキツ類ヘルスケア食品開発研究会