

第 59 回技術大会

日時 平成 22 年 11 月 15 日（月）・16 日（火）

場所 ホテルコスモスクエア国際交流センター（大阪市住之江区南港北 1-7-50）

特別講演 食品の安全問題を考える

大阪市立大学大学院 工学研究科 客員教授

食品安全ネットワーク 会長

工学博士 米虫節夫 氏

研究発表（21 編）

1. ゲル状食品におけるテクスチャー制御研究（1）～デザート製品～
ハウス食品(株) ○伊藤賢治
2. ゲル状食品におけるテクスチャー制御研究（2）～ケアフード製品～
ハウス食品(株) ○富田康裕
3. とろみ調整食品の力学測定法に関する検討
日本介護食品協議会 ○義平邦周・藤崎 享・飛田昌男
4. 非鉄系脱酸素フィルム透明品の開発とその適用性
三菱ガス化学(株) ○岡田聡史・加柴隆史
5. 袋とカップ包装の開封性応力メカニズムの解析と易開封の検討
菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫
6. レトルト処理可能なプラスチックカップ用パーシャルオープン蓋の開発
大和製罐(株) ○橋本香奈・林 一郎・松村淳治
7. 中栓開栓時の潜在的不満を解消する新機構中栓の開発について
キューピー(株) ○大串万葉・小林康子 東罐興業(株) 磯貝孝光・宍戸貴充
8. ATS 法を用いた最適殺菌温度制御
(社)ATS 法研究会 ○向井 勇
9. 動揺殺菌の内容物適用範囲の評価
(財)東洋食品研究所 ○田口憲人・樋口香織・田辺利裕
10. シャワー式低温殺菌冷却装置の省エネルギーについて
アラハタ(株) ○中村慶一郎
11. マグロ心臓由来の美肌成分「マグロエラスチン HS-1」
はごろもフーズ(株) ○名倉洋輔・宮本太平・松本憲浩・瀧田 功・村瀬輝昭
12. 果実・野菜類の品質成分に関する調査 第 2 報 野菜類について
(社)日本缶詰協会 ○田口真寿美・山崎良行・武田 淳
13. 黒豆甘煮缶瓶詰のレトルト殺菌における色調変化について
東洋食品工業短期大学 ○朝賀昌志・末兼幸子・松元富美代・中川真妃・平谷実香・手束 瞳
14. 製品混入の植物異物を遺伝子配列情報から同定する方法の開発
ハウス食品(株) ○正村典也

15. マッシュルームの加工方法の検討
(財)東洋食品研究所 ○井上竜一・青山好男
16. エビ蛋白質の加熱変性機構と常温保存法の開発
(財)東洋食品研究所 ○竹内友里・高橋英史
17. 芽胞細菌耐熱性の迅速計測法の開発 - ナノサーチ技術の応用展開
キリンビバレッジ(株) ○中西弘一・出内桂二
18. RAPD (Random Amplified Polymorphic DNA) 法を用いた多型解析の活用
大和製罐(株) ○永田洋平・佐藤康行・藤井亮児・高富哲也
19. *Alicyclobacillus acidoterrestris* 芽胞の耐熱性に及ぼす保存条件の影響
北海製罐(株) ○柴田倫子・高野一紀
20. “エノキ茸味付け”の pH と A_w 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・山口敏季 (社)長野県缶詰協会 丸山正之
21. 耐熱性芽胞菌の酸性条件下における有機酸の抑制効果 その 2
(株)伊藤園 ○林 宣明・加藤一郎・沢村信一