

## 昭和 32 年度缶詰研究発表会

日時 昭和 32 年 4 月 16 日・17 日

場所 静岡県缶詰会館（静岡県清水市）

特別講演 労働環境と心理  
伊吹山 氏

電気メッキブリキの製法について  
製缶業者により見た電気メッキについて  
西郷・市原 氏

### 研究発表（22 編）

- 1 . 澱粉糖溶液の屈折率について  
参松工業(株) 津山・頼富・吉田
- 2 . 蟹缶詰の細菌学的研究  
北海道大学 谷川・長沢
- 3 . 青少年の味覚に関する研究（第二報）  
東北大学 土屋・渡辺
- 4 . 鯖塩水漬缶詰製造工程並びに貯蔵中におけるグルタミン酸の保持について  
味の素(株) 戸井・前田・福島・江口
- 5 . 鯖場蟹缶詰のストラバイト生成に及ぼす影響について  
日本水産(株) 山田明男
- 6 . 缶桃の採収熟度及び追熟期間の多少の製品に及ぼす影響について  
岡山県農業試験場 望月英雄
- 7 . 鯖青肉に就ての一試験  
桜田産業(株) 長谷川昇一
- 8 . 缶桃による桃缶詰製品の貯蔵中の変化について  
農林省東海近畿農業試験場 松井・村田
- 9 . グルコース添加桃缶詰について  
農林省東海近畿農業試験場 松井・村田
- 10 . みかん缶詰白濁に関する研究  
後藤罐詰(株) 恆田・藺田
- 11 . 魚介肉中のトリメチルアミンオキサイドの加熱分解について  
鹿児島大学 太田・水島

他 11 編