

第 60 回技術大会

日時 平成 23 年 11 月 10 日 (木)・11 日 (金)
場所 ホテルオークラ新潟 (新潟市中央区川端町 6-53)

特別講演 今、缶詰食品に求められること
缶詰博士 黒川勇人 氏

研究発表 (20 編)

1. 容器詰食品のヒスタミンの挙動について
(社)日本缶詰協会 ○田口真寿美・山崎良行・武田 淳
2. 口腔内で感じる鉄臭に関する研究
大和製罐(株) ○田上みなみ・山崎美奈・加藤寛之
3. 「マカロニがふやけにくい」「エコ解凍」のグラタンソースの開発
ハウス食品(株) ○川向剛史
4. 紅麴飲料の開発とその有効性
大和製罐(株) ○廣澤竜太郎・赤地利幸・加藤寛之
5. 肉様食感を有する食品組成物の開発
ハウス食品(株) ○富田康裕
6. レトルトエビの品質向上
(財)東洋食品研究所 ○竹内友里・高橋英史
7. 市販加工食品の pH および Aw 測定調査
(社)日本缶詰協会 ○大久保良子・山口敏季・高瀬靖子・駒木 勝
8. 水産缶詰から分離された嫌気性有芽胞細菌の性状および耐熱性
(社)日本缶詰協会 ○駒木 勝・山口敏季・大久保良子・高瀬靖子
9. *Moorella thermoacetica* に対するシヨ糖脂肪酸エステルの抗菌特性
(財)東洋食品研究所 ○小林哲也・青山好男
10. *Moorella thermoacetica* の芽胞形成培地検討と耐熱性測定
キューピー(株) ○石川翔子・宮下 隆・指原信廣
11. *Geobacillus* 属細菌の耐熱性および過酸化水素耐性に関する研究
北海製罐(株) ○高野一紀・柴田倫子
12. 超微小領域の熱応力に対するクリーブを利用した微生物死滅温度の直観的計測法の開発 - ナノサーチ技術の応用 -
キリンビバレッジ(株) ○中西弘一・出内桂二
(株)島津総合分析試験センター 小暮亮雅 (株)島津製作所 藤井岳直・粉川良平
13. 瓶詰ベビーフードのユニバーサルデザインの追究
キューピー(株) ○中村友美・宮崎栄子・高山 崇・白男川太一
14. 缶詰を代替する電子レンジ可能なプラスチック容器の開発 第一報
増田食品開発コンサルティング ○増田敏郎
ベスパック(株) 伊藤公二・門谷直樹 (株)シンワ機械 小倉百合子・中里明子

15. 摺動式レトルトの成形容器への応用
(財)東洋食品研究所 ○田口憲人・田口善文
16. 回転殺菌ならびに動揺殺菌の熱伝達シミュレーション
(社)日本缶詰協会 ○五味雄一郎・戸塚英夫・細井順子
17. 各伝熱解析法の今日的評価
(社)ATS法研究会 ○向井 勇
18. ヒートシール現象の新発見 ―ヒートシール強さの発現は加熱速度にも依存する―
菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫
19. ジャムのテクスチャー用語リストの作成
アヲハタ(株) ○長縄省吾・干野隆芳
(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 早川文代・風見由香利・神山かおる
20. 食品固形物のテクスチャー
(社)日本缶詰協会 ○戸塚英夫・五味雄一郎・加藤睦美