

第 62 回技術大会

日時 平成 25 年 11 月 5 日（火）・6 日（水）

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 被災者ニーズと災害食
甲南女子大学名誉教授
学術博士 奥田和子 氏

活動報告 震災遺児と出会って
公益財団法人みちのく未来基金
代表理事 長沼孝義 氏

研究発表（23 編）

1. 食品科学における網羅的成分分析の有用性
（公財）東洋食品研究所 ○隅谷栄伸・大塚貴子・笹井実佐
2. 柑橘製品の恒温条件下におけるアスコルビン酸の挙動
（公社）日本缶詰協会 ○山崎良行・田口真寿美・武田 淳
3. 酵素剥皮技術を用いたグレープフルーツ果肉入りカップゼリーの開発
（株）マルハニチロホールディングス ○國永史生・庵原啓司・芦田慎也
4. 成形容器を用いた食肉製品の保存性
ホリカフーズ（株） ○福井智文・中條均紀
5. 容器詰チルドズワイガニの賞味期限の延長技術
東洋食品工業短期大学 ○田口善文 （株）三星 森田哲也
6. 炭酸ガス充填不要な炭酸ガス含有食品の製造法について
青葉化成（株） ○阿久津光紹・阿部全朗 トーアス（株） 長田 隆・山本聡一
7. nanoTA-SPM、SThM モード走査型プローブ顕微鏡システムによる微生物細胞の様々な熱分布の知見 –アレニウスモデル殺菌理論によらない耐熱性評価–
キリン（株） ○中西弘一・出内桂二 （株）島津テクノリサーチ 小暮亮雅
摂南大学 桑名利津子・高松宏治
8. 野菜果実飲料で危害となる芽胞菌の耐熱性評価
アサヒ飲料（株） ○河嶋隆志・青山冬樹・藤原崇晃
9. カテキンの細菌に対する抗菌メカニズム
花王（株） ○富山大輔・島谷佳奈果・中山素一 九州大学大学院 宮本敬久
10. 次亜塩素酸水による細菌芽胞の殺菌に関する研究
ホリカフーズ（株） ○渡邊直紀・大塚香織・中條均紀
11. 凍結乾燥処理した通性嫌気性細菌芽胞の油中での耐熱性
（公社）日本缶詰協会 ○大久保良子・山口敏季・高瀬靖子
12. 食塩と糖で水分活性を調整した場合の微生物の生育および耐熱性
キューピー（株） ○石川翔子・井上和幸・今井友理香・宮下 隆

13. *Geobacillus* 属細菌に関する研究 第3報 生化学的性状試験による菌種同定の試み
北海製罐㈱ ○高野一紀・柴田倫子
14. レトルト食品製造工程における高温菌制御について
ハウス食品㈱ ○加藤里佳
15. *Moorella thermoacetica* 芽胞に対するショ糖脂肪酸エステルの作用
(公財)東洋食品研究所 ○青山好男
16. 米国 FDA の食品安全強化法の現状と対応
(公社)日本缶詰協会 ○細井順子・戸塚英夫
17. 粒残り対策缶の開発 (「おしるこ」および「コーンスープ」の飲み易さ向上)
アサヒ飲料㈱ 小松崎 恵・渡邊裕之 大和製罐㈱ 小林 淳・望月一之・○木下和紀
18. ハイバリヤープラスチックカップ詰め食品と商業生産における製造技術
東洋製罐㈱ ○稲葉正一・岩本敏行・山本慎治
19. ヒートシールの新現象【Hishinuma 効果】の発見 (第2報)
—「加熱速さ」によるヒートシール強さの分岐現象の検討—
菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫
20. ショートバックエクストルージョン法 (SBE 法) による高粘度のニュートン流体および非ニュートン流体 (指数則流体) の粘度測定法の開発
アヲハタ㈱ ○干野隆芳 広島大学大学院 川井清司・羽倉義雄
21. 低粘度食品入りレトルト食品の熱伝達
(公社)日本缶詰協会 ○戸塚英夫・加藤睦美
22. レトルト殺菌時における容器詰食品の表面熱伝達係数の測定
(公社)日本缶詰協会 ○五味雄一郎
23. 加熱殺菌における数理的数値計算法の課題と一試案
(一社)ATS 法研究会 ○向井 勇