

第 63 回技術大会

日時 平成 26 年 11 月 6 日（木）・7 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 食品ロスの現状と食品企業にできること
女子栄養大学非常勤講師
博士（栄養学） 井出留美 氏

研究発表（23 編）

1. 日本缶詰びん詰レトルト食品協会保有の耐熱性芽胞細菌の DNA 解析を用いた菌種同定結果 –MALDI-TOF/MS データベース登録に向けた取り組み–
ILSI Japan 食品安全研究会 ○青山冬樹（アサヒ飲料㈱）・片瀬 満（不二製油㈱）・草野香里（キリン㈱）・高橋尚美（㈱明治）・竹下和子（プリマハム㈱）・戸上敬子（サントリービジネスエキスパート㈱）・中山素一（花王㈱）・松尾健治（㈱ニチレイフーズ）
2. *Sporolactobacillus* 属をはじめとする有孢子乳酸菌の性状調査
キューピー㈱ ○石川翔子・宮本哲也・武内 章 山梨大学 柳田藤寿
3. *Lactobacillus* 属乳酸菌におけるカテキン感受性の解析
花王㈱ ○島谷佳奈果・中山素一・富山大輔・湯井幸治
九州大学大学院 徐 文婕・宮本敬久
4. トマトジュースにおける加熱殺菌指標としての *Bacillus coagulans* の妥当性について
トーアス㈱ ○長田 隆・中西直之 カゴメ㈱ 中野千紗 新潟大学大学院 大坪研一
5. トマトジュースの商業的無菌性を確保する加熱殺菌条件について
トーアス㈱ 長田 隆・○中西直之 カゴメ㈱ 中野千紗 新潟大学大学院 大坪研一
6. *Bacillus coagulans* のコロニー形成に関する研究
北海製罐㈱ ○高野一紀・柴田倫子
7. 市販チルド食品の実態調査と購入時の生菌数測定
（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会 ○高瀬靖子・山口敏季・大久保良子
8. 市販チルド食品の恒温試験と検出された細菌の同定
（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会 ○大久保良子・山口敏季・高瀬靖子
9. 摺動式殺菌の熱伝達性向上に寄与する要因
（公財）東洋食品研究所 ○田口憲人
10. レトルト殺菌時における容器詰食品の表面熱伝達係数が製品熱伝達に及ぼす影響
（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会 ○五味雄一郎
11. 新旧伝熱解析法の性能比較（矛盾点と今後の方向性）
（一社）ATS 法研究会 ○向井 勇
12. 「探傷液」によるヒートシールの漏れ試験の定量性の検討
菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫

13. 透明ハイバリアカップ「RETOBAC®」の開発
東洋製罐(株) ○鬼頭 諭・荒木宗司・斉藤 剛
東洋製罐グループホールディングス(株) 石原隆幸
14. カートンレス電子レンジ対応食品の開発
ハウス食品(株) ○高崎晶子・山田章平 ハウス食品グループ本社(株) 齋藤 等
15. 機能性無菌包装米飯の開発 ―独自の無菌包装米飯製造技術の応用―
ホリカフーズ(株) ○武井教展・中條均紀
16. ペクチンがイチゴジャムの品質特性に及ぼす影響
アヲハタ(株) ○黒飛知香・干野隆芳
17. 容器詰食品の脱酸素条件と品質変化について
東洋食品工業短期大学 ○田口善文・佐藤正宣
18. レトルト飲料におけるレト臭の解明
大和製罐(株) ○佐野太郎・又吉りえ・赤地利幸・加藤寛之
19. リンゴ缶詰の果肉に対する加工工程の影響
東洋食品工業短期大学 ○朝賀昌志 花太刀食品工業(株) 西河優希
20. 透明パウチ詰パイナップルの保存性について
(公財)東洋食品研究所 ○井上竜一・高橋英史
21. 成熟したマッシュルームの食味、呈味成分等の変化
―フラット(成菌)の可能性―
(公財)東洋食品研究所 ○加瀬谷泰介・星子英次郎
22. 根菜類の軟化検討
キューピー(株) ○黒木瑛莉奈
23. 鮮度低下原料の加熱殺菌による成分の変化について
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 ○山崎良行・田口真寿美・武田 淳