

## 第 65 回技術大会

日時 平成 28 年 11 月 17 日 (木)・18 日 (金)  
場所 ANAクラウンプラザホテル神戸 (神戸市中央区北野町1丁目)

特別講演 「食のハラールとムスリム対応ー認証取得を考える前に知っておくべきことー」

立命館大学 客員教授 阿良田 麻里子 氏

### 研究発表 (23 編)

1. *Bacillus sporothermodurans* およびその近縁種間における遺伝子的な判別法の検討  
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○山口敏季
2. 液卵から分離した*Bacillus simplex* の性状  
キューピー(株) ○柴原未来・大河内美穂・宮下隆
3. 植物性ミルクにおける芽胞形成細菌の発育性評価  
北海製罐(株) ○柴田倫子・高野一紀
4. 市販チルドカップ飲料の実態調査  
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○高瀬靖子・山口敏季・大久保良子
5. 冷蔵食品および農産食品製造環境から分離した低温細菌芽胞の基礎的性状  
(地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター ○小林哲也・中川良二・八十川大輔
6. ロングライフチルド食品で危害となる微生物とその性状 (第2報)  
マルハニチロ(株) ○田島洋介・庵原啓司・外川理絵
7. 微生物活性測定装置による各種静菌剤の評価  
三栄源エフ・エフ・アイ(株) ○佐藤浩之・小磯博昭
8. 走査型熱顕微鏡 (SThM) システムによる微生物細胞の耐熱性に関する熱分析方法の開発  
ナノ・マイクロバイオ研究所ー中西技術士事務所 ○中西弘一  
(株)島津テクノリサーチ 小暮亮雅  
摂南大学 桑名利律子・高松宏治
9. ショートバックエクストルーション法による各種食品の物性測定  
アヲハタ(株) ○干野隆芳
10. 低糖度イチゴジャムの官能評価と物性評価の相関 ～テクスチャーに関する知覚の解明～  
アヲハタ(株) ○黒飛知香・干野隆芳  
広島大学大学院 羽倉義雄

11. 耐熱性ゲルを用いた常温流通向け軟化食品の崩壊抑制法検討  
(公財)東洋食品研究所 ○井土竜一・稲葉正一
12. メタボリックプロファイリング手法による柑橘果汁飲料製品の成分挙動の解明  
(公財)東洋食品研究所 ○隅谷栄伸・大木伽耶子
13. アクティブバリア容器詰食品の保存性能 (ホワイトシチューについて)  
東洋食品工業短期大学 ○田口善文・鈴木若菜・末兼幸子・江角友美・朝賀昌志・後藤隆子
14. アクティブバリア容器詰食品の保存性能 (果実容器詰について)  
東洋食品工業短期大学 ○朝賀昌志・高田将人・末兼幸子・江角友美・田口善文・後藤隆子
15. 長期保管を特徴とする備蓄用レトルト製品の製品設計の考え方  
ハウス食品㈱ ○川向剛史・野口絢子
16. 酵素活性比色測定キットを利用した昆虫の加熱履歴判定  
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○山崎良行・田口真寿美・武田淳
17. 缶詰果実の鉛含有実態調査ー鉛含有の原因究明と低減対策の検証  
農林水産省 消費・安全局 ○小田雅幸・阪本和広・中村亮太・漆山哲生・浮穴学宗・山田友紀子
18. 吸湿したレトルトカレー段ボール箱の変形防止研究  
ハウス食品グループ本社㈱ ○岡本敦志・門田恭明・大塚淳弘  
レンゴー㈱ 尾上ちあき・東山哲
19. 電子レンジ専用 易開封ヒートシール蓋の開発  
大和製罐㈱ ○渡部早紀・村上知行
20. ヒートシール強さ《23N/15mm》の単純管理で、レトルトパウチのHACCPは適格か?  
菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫
21. 油漬缶詰製品の熱伝達特性に関する研究  
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○川崎幸正・五味雄一郎
22. レトルト殺菌におけるATS法 (雰囲気温度スライド法) の実用例  
トーアス㈱ ○赤崎直秀・長田隆
23. 「容器詰食品加熱殺菌工程の数値解析技法の開発」ーATS法の予測機能に関する検討ー  
(公財)東洋食品研究所 ○稲葉正一