

第 66 回技術大会

日時 平成 29 年 11 月 16 日 (木)・17 日 (金)
場所 グランドホテル浜松 (浜松市中区東伊場1-3-1)

特別講演 「人工知能 (AI) の基本的概念と食品会社における活用」

キューピー(株) 生産本部 生産技術部 次世代技術担当 担当次長 荻野 武氏

研究発表 (22 編)

1. 固液混合缶詰製品の回転式殺菌における温度測定法に関する研究
(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
2. ATS法を用いたシミュレーションシステムの開発
(株)日阪製作所 ○鶴飼宏太・根来大和
3. 第2報:【HA】の不具合を鮮明にしたレトルトパウチのHACCPの改革
菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫
4. 耐熱性ゲルを用いた常温流通向け軟化食品の適正容器検討
(公財)東洋食品研究所 ○井上竜一・稲葉正一
5. レトルトカレーパウチのデラミ検証報告
江崎グリコ(株) 島田快・○為則勇人
6. レンジ対応パウチ評価方法の開発
ハウス食品グループ本社(株) ○小石原克典・小野公裕
7. ミルク添加低酸性飲料陽圧アルミボトル缶の出荷前ケース検査システムの開発
東洋製罐(株) ○村瀬健・森健司
8. レーザー変位センサを利用したインライン缶内圧検査機の開発
大和製罐(株) ○伊集院太一
9. E型ボツリヌス菌に対する各種静菌剤の効果
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○大久保良子・山口敏季・高瀬靖子
キューピー(株) 宮下隆
三栄源エフ・エフ・アイ(株) 佐藤浩之

10. 低温性セレウス菌株の低温長期保管時における増殖特性及び耐熱性
 ㈱日清製粉グループ本社 ○奥田治子・石田亘・宮崎俊之
11. 低温細菌芽胞の耐熱性評価における生残芽胞培養条件の影響
 (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・山木一史・太田智樹・川上誠
12. 常温販売されている容器詰市販甘酒製品の商業的無菌性の実態調査
 (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
13. 低酸性濃厚流動食の変敗とその防止対策について
 トーアス㈱ 長田隆・○寺浦瑛一・太田朱美・土屋美香
 (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 山口敏季
14. 中国食品工場における耐熱性菌による製造ライン汚染とその対策
 江崎グリコ㈱ ○野村耕司
15. *Bacillus*属細菌のゲアエアコール産生に関する研究
 北海製罐㈱ ○柴田倫子・高野一紀
16. *Bacillus coagulans*のゲノムスケール配列解析
 (公財)東洋食品研究所 ○遠田昌人
17. 耐熱性カビ検査用DNAマイクロアレイの開発
 アヲハタ㈱ ○中川弘之・枳穀豊
 東洋製罐グループホールディングス㈱ 田辺卓・波木井千雅子・大津貴義・一色淳憲
18. 芽胞の含水率と、走査型プローブ顕微鏡(SPM)並びに走査型熱顕微鏡(SThM)システムによって求めた、芽胞の各物理項目との耐熱性の相関について
 ナノ・マイクロバイオ研究所-中西技術士事務所 ○中西弘一
 摂南大学薬学部 桑名利律子・高松宏治
19. ロングライフチルド食品への光の影響
 (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
20. 素材の風味を生かした新規濃縮ペーストルウの開発
 ハウス食品㈱ 濱洲紘介・○山本晴菜・里見茂樹
21. 加工に適したイチゴ新品種'夢つづき'の開発と取り組みについて
 アヲハタ㈱ ○南場芳恵・李新賢
 (国研)農業・食品産業技術総合研究機構九州沖縄農業研究センター
 曽根一純・遠藤みのり・沖村誠
22. 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構における産学官連携に向けた取り組み
 (国研)農業・食品産業技術総合研究機構食農ビジネス推進センター ○櫻谷満一・藤河正英