

第 70 回技術大会

日時 令和 3 年 11 月 12 日 (金)

開催方式 ZOOMウェビナー

研究発表 (16 編)

1. 容器詰食品の殺菌値算定に関する既存の数値モデルの検証

(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○五味雄一郎・川崎幸正

2. 加熱殺菌時の内部温度分布計算結果

— 容器の影響 —

(公財) 東洋食品研究所 ○稲葉正一

3. ヒートシールの接着強さの活用論理の再検討

菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫

4. 膨化食品の特性に与えるペクチンの影響について

アヲハタ(株) ○岡田雄治・黒川 将・杉野茜音

5. 過発酵白菜キムチで生成される異臭の特性

エバラ食品工業(株) ○遠藤千夏子・永田典子・大橋 篤
工学院大学 飯島陽子

6. 容器詰加熱殺菌食品の貯蔵による揮発性成分の変化

(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

7. レトルト食品におけるグルタミン酸の粗大結晶化防止

ハウス食品(株) ○星野彰太・山田章平・濱洲紘介・池田涼子
ハウス食品グループ本社(株) 笹子浩史

8. マーブル状チーズ入りレトルト食品の開発

ハウス食品(株) ○巽 千夏・布施夏子・八木芹菜

9. レトルトパウチ食品における高齢者向け「雑炊」の物性と美味しさの実現

キューピー(株) ○原 進・石田滋歩未・山田遥夢

10. キレート剤を用いた野菜軟化法の検討

(公財) 東洋食品研究所 ○井上竜一

11. 食缶向けラミネート鋼板の耐食性評価

東洋鋼板(株) ○佐藤優斗・河村悟史
東洋食品工業短期大学 後藤隆子・朝賀昌志

12. 内容物開発から製品上市までの当社顧客サービスについて

東洋製罐(株) ○竹治仁詩・田辺利裕・厚木将志・松田尚人

13. 容器入りスープの製造方法に関する研究

大和製罐(株) ○李 泰樹・金澤智子・川井清史・藤井亮児・赤地利幸

14. *Geobacillus stearothermophilus* を殺菌指標にした低酸性ニンジンジュースの製法について

宮崎県農協果汁(株) ○西原 健・永友龍太・友永 渉・坂谷洋一郎
南九州大学健康栄養学部食品開発科学科 長田 隆・内田丈聖・假屋茉瑠海・黒田龍平
(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 山口敏季

15. 走査型プローブ顕微鏡の様々な物理項目による芽胞の解析
－芽胞の耐熱性は含水率によって決まる－

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 桑名利津子・高松宏治

16. 低温域における E 型ボツリヌス菌芽胞の発育特性調査

(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○立山 敦・山口敏季・芝山純菜