

第 71 回技術大会

日時 令和 4 年 11 月 18 日 (金)

開催方式 ZOOM ウェビナー

特別講演

「コロナ禍における食生活の変化」
～栄養バランスについて考える～

公益社団法人日本栄養士会代表理事
副会長 齋藤トシ子

研究発表 (13 編)

1. 低温域におけるE型ボツリヌス菌芽胞の発育特性調査【第2報】

(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

2. 海産練り製品から単離した耐塩性芽胞形成細菌の性状について

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
摂南大学薬学部 桑名利津子・高松宏治

3. Geobacillus属菌の生育温度域および増殖・耐熱性へのpHの影響

キューピー(株) ○石川翔子・仲沢萌美・大河内美穂

4. Sporolactobacillus属細菌の制御に関する検討

東海大学海洋学部 ○後藤慶一

5. 日向夏搾汁における耐熱性細菌芽胞の挙動

南九州大学健康栄養学部
宮崎県農協果汁(株)

内田丈聖・岡 美里・長田 隆
永友龍太・○西原 健・友永 渉・坂谷洋一郎

6. '海面温度制御'を活用したレトルトパウチのヒートシール加熱の改革

菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫

7. 容器詰加熱殺菌時の内部温度分布計算への容器材料熱特性と表面熱伝達率の組み込み

(公財) 東洋食品研究所 ○稲葉正一

8. 缶詰食品の殺菌値算定に関する既存の数理モデルの検証【第2報】

(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

9. キレート剤を用いて製造した介護食品向け野菜素材の特徴

(公財) 東洋食品研究所 ○井上竜一・梅谷華奈

10. 煮込み感を付与する製法および成分の探索

ハウス食品(株) ○赤坂優太
ハウス食品グループ本社(株) 宮崎絹子・武谷圭子

11. 加工用イチゴ品種'夢つづき'および'夢つづき2号'の品種特性

アヲハタ(株) ○若狭直樹・中井遼介・坂下禎宏・松本 稔・船倉英一郎

12. レトルトモデル加工食品中の食物アレルギーを高感度で検出する定性リアルタイムPCRの開発

ハウス食品グループ本社(株) ○宮崎明子・渡辺 聡・平尾宜司
(国研) 農業・食品産業技術総合研究機構 真野潤一
国立医薬品食品衛生研究所 酒井信夫・安達玲子
(株)ファスマック 緒方京子・永富靖章
(株)ニッポンジーン 國谷亮太・峯岸恭孝

13. 容器詰加熱殺菌食品の貯蔵による揮発性成分の変化【第2報】

(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