

第 14 回技術大会

日時 昭和 40 年 10 月 14 日 ~ 17 日
場所 小樽市商工会館ホール (小樽市永井町 1-22)
共催 北海道缶詰技術会
北海道缶詰工業協同組合
後援 北海道・小樽市・日本製缶協会

研究発表 (55 編) うち 1 編発表中止 (中止した発表名は不明)

1. 北海道における水産缶詰工業の発展と現況
北海道立経済研究所 片桐誠二
2. 小樽水産高校水産製造実習における缶詰技術教育の実態について
北海道小樽水産高校 工藤駿一
3. 水産缶詰のストラバイト析出防止法
第 1 報 In Vitro における薬剤の防止効果
東洋食品工業短期大学 長田博光・岡屋忠治
4. マグロ缶詰のストラバイト防止法
九州製罐(株) 長沢善雄・田中 覚
5. びんながマグロのストラバイトに関する試験
第 5 報 びんながマグロストラバイトの薬剤による防止試験
静岡缶詰協会技術部研究班 内田 大
6. 5'-ヌクレオチド類による缶詰食品の風味改良
第 7 報 5'-ヌクレオチド類を添加した水産缶詰の試作実験
(その 2) クジラコンビーフ缶詰
(財)東洋食品研究所・東洋食品工業短期大学 毛利威徳・寺田潤子・橋田 度
帝北食糧(株) 沢田芳夫
7. サンマ油づけ缶詰保存中の缶内油の変化
味の素(株) 太田静行・山本 巖・小宮山ゆきえ
8. カニ缶詰製造工程における pH 管理
根室地区缶詰技術協議会 伊藤幸太・菅原繁雄・丸田一郎 北海道大学 谷川英一
9. タラバガニ水煮輸出缶詰におけるボンレス缶詰製造に関する考察
宝幸水産(株) 野田文太郎
10. サケ・マス缶詰のカードに関する研究
北海道大学 谷川英一・秋場 稔・元広輝重・山口尹通
11. 薬品氷による缶詰原料サケの氷蔵と製品品質
北海道大学 谷川英一・元広輝重・長土居 聰・秋場 稔
12. サンマ水煮缶詰の濁音缶発生原因と防止法
北海道大学 谷川英一・秋場 稔・元広輝重

13. アサリ水煮缶詰黒変に関する研究
第4報 In Vitroにおける薬剤の防止効果について
東洋食品工業短期大学 長田博光・岩本喜伴・岡屋忠治
第5報 防止剤をアサリ水煮缶詰に使用した効果について
東洋食品工業短期大学 長田博光・竹内章子・岡屋忠治
14. ブドウ球菌に関する研究 第1報 ブドウ球菌の缶内発育について
(社)日本缶詰協会 田中昭二・松田典彦・宮井久子
15. 缶詰の内容量と規格について
根室缶詰(株) 家崎二一
16. 大和煮缶詰の殺菌について
北海道大学 橋本吉雄・深沢利行
17. 果実の糖、酸について
農林省食糧研究所 部 花雄
18. 加工用トマトの品種に関する研究
第1報 北海道における無支柱栽培用品種について
北海製罐(株) 山本茂雄・森井悠三・新妻 勲・高村勝雄
19. 加工用トマトの栽培に関する研究
第1報 早生種における栽植密度と窒素質肥料の影響について
北海製罐(株) 山本茂雄・高村勝雄
20. トマト果汁の有機酸について
第1報 缶詰加熱殺菌処理後の有機酸(遊離不揮発酸)の検索
北海製罐(株) 新妻 勲・山本茂雄・森井悠三・高村勝雄
21. スイート・コーンの品種に関する研究 第1報
北海製罐(株) 佐藤滋樹・山本茂雄・森井悠三・高村勝雄
22. スイート・コーンの収量予測に関する研究 第1報
北海製罐(株) 佐藤滋樹・山本茂雄
23. アスパラガスにおけるホワイトとグリーンの収量その他の比較
北海道大学 沢田英吉・八鍬利郎
24. アスパラガスのアントシアニン色素
北海道大学 坂村貞雄・小幡弥太郎
25. 農産缶詰原料の色素成分とその安定性におよぼす要因について
第1報 ビワ果実の化学成分に関する研究
その1 カロチノイド色素
(社)日本缶詰協会 森 光國
その2 ポリフェノール、糖成分および不揮発性酸について
(社)日本缶詰協会 森 光國・柿崎興一・多根寛子
その3 カロチノイド色素の抗酸化剤としてのクロロゲン酸、コーヒー酸
(社)日本缶詰協会 森 光國・柿崎興一・多根寛子

第2報 桃缶詰の紫変とアントシアンの化学

その1

(社)日本缶詰協会 森 光國・柿崎興一・多根寛子

26. 果実、野菜の香気成分

第1報 リンゴの揮発成分とその加工による変化

農林省食糧研究所 片山 脩・渡辺敦夫

27. 果実飲料の品質におよぼすアミノ態窒素の挙動について

- ナツミカンならびにリンゴ果汁の貯蔵中におけるアミノ態窒素の変化 -

農林省食糧研究所 三浦 洋・田村真八郎・剣持久仁子・高野和子

28. 5'-ヌクレオチド類による缶詰食品の風味改良

第8報 食品加工における核酸成分の変化と考察

きのこ類・農産食品・水産食品・醗酵食品

(財)東洋食品研究所・東洋食品工業短期大学 毛利威徳・寺田潤子・橋田 度

29. ナリンギナーゼによる夏ミカン脱苦味の研究

第3報 各種製造条件での結果

(財)東洋食品研究所・東洋食品工業短期大学 下田吉夫・奥 正和・ 沢山善二郎・松本熊市

30. ヘスペリジナーゼによるミカン缶詰の白濁防止に関する研究(第1報)

東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 沢山善二郎・松本熊市・下田吉夫・奥 正和

31. 早生温州ミカン利用に関する研究

第2報 ブロークンの防止法について

愛媛県総合化学技術指導所 久保 進・ 別所康守・真部孝明・児玉雅信

32. 茸菌糸の液内培養について

第1報 培養中の各組成の変化

(財)東洋食品研究所 橋本一哉・磯部信昭・高橋善次郎

33. アスパラガスの湯煮条件と缶詰製品品質との関係

北海道大学 谷川英一・ 元広輝重・秋場 稔・木村 昇

34. ストリングレス・ビーン(筋無しサヤインゲン)缶詰製造時における原料品種と加工性について

九州製罐(株) 山崎守生・山田憲司・竹田一昭 坂田種苗(株) 秋谷良三 他

35. カスタードプリン製造に関する知見

和歌山県経済農業協同組合連合会 伊福 靖・ 内山博文

36. カラギーナンの缶詰への利用に関する研究

第1報 果実類缶詰への適用について

(社)日本缶詰協会 三島 進・堀田紅子・藤原 忠・稲垣 聰

37. サイクラミン酸塩使用缶詰に偶発する異臭の発生原因に関する研究

東洋食品工業短期大学 沢山善二郎・ 下山吉夫 田辺製菓(株) 小野正之・樋口亮一

38. 果実缶詰のサイクラミン酸塩添加にもとづく異臭について

(社)日本缶詰協会 原田陽一・森 光國・柿崎興一・多根寛子

39. 缶詰の内面腐食に関する研究
第1報 オレンジジュース缶詰の内面腐食におよぼす硝酸イオンの影響
(財)東洋食品研究所 堀尾嘉友・岩本喜伴
40. オレンジジュース缶詰の腐食におけるヘッドスペースガスの挙動について
東洋製罐・東洋鋼鋸総合研究所 小松美博・佐久間彦弥・山野善正
41. 野菜缶詰の変敗に関する研究
第1報 砂糖、でん粉中の耐熱性菌について
北海製罐(株) 田中光幸・近村成子
42. アスパラガス水煮缶詰変敗防止対策としてのタイロシンの利用
(社)日本缶詰協会 田中昭二・小野輝昭・松田典彦
43. アスパラガス缶詰変敗防止に関する研究
日魯漁業(株) 寺瀬経夫・佐々木 論
44. アスパラガス缶詰膨張菌に対する AF-2 の効果
北海道大学 谷川英一・元広輝重・秋場 稔・木村 昇
45. クリーム・スタイル・コーン缶詰の蕁酸酵臭産生型変敗について
北海道大学 谷川英一・元広輝重
46. 袋詰「味付しなたけ」の軟化変敗現象
第1報
札幌市東保健所 紺野哲郎
47. 果実硬度計に関する研究
第4報 缶桃種桃収穫時への適用について
(社)日本缶詰協会 三島 進・稲垣 聰・藤原 忠・堀田紅子
48. 缶詰原料の品質と取引の改善について
第1報 ミカン缶詰原料について
讃岐缶詰(株) 関 寛
49. 大型缶詰の回転殺菌について
大和製罐(株) 野口雅敏
50. 缶詰用ブリキ缶フタ巻締の力学的機構
北海製罐(株) 田中広司・永井勝己・高橋勇蔵
51. 缶詰上部空隙内の酸素ガスの消長について
(財)東洋食品研究所 木村圭一
52. 缶用油性塗膜の粘弾性研究
北海製罐(株) 高橋勇蔵・岸 博・永沼俊二
53. 各種プラスチック・フィルムの紫外線透過性について
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 松井悦造・西郷英昭
54. フィルム包装食品の紫外線殺菌について
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 松井悦造・西郷英昭
55. 食品包装用プラスチック・フィルムの実用物性
北海製罐(株) 高橋勇蔵・伊藤洋緯