

## 第 15 回技術大会

日時 昭和 41 年 5 月 20 日 ~ 23 日  
場所 愛媛県青果販売農業協同組合連合会ホール（松山市中須賀町 2864）  
共催 瀬戸内缶詰製造協議会  
後援 愛媛県・松山市・日本製缶協会

特別講演 輸出みかん缶詰原料の今後の動向  
日本園芸農業協同組合連合会 常任顧問 高橋郁郎 氏

海外市場におけるみかん缶詰の動向  
日本貿易振興会 農水産部長 杉 善 氏

中共の缶詰生産事情  
株式会社逸見山陽堂 社長 沢田正順 氏

ブルガリア缶詰生産事情  
紀州食品株式会社 工場長 吉村忠夫 氏

世界各国におけるマッシュルーム生産事情  
財団法人東洋食品研究所 主任研究員 高橋善次郎 氏

### 研究発表（44 編）

- 1 . 果実飲料の品質に及ぼすアミノ態窒素の挙動について  
ぶどう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・鈴木忠直・高野和子
- 2 . 併用みかん缶詰の固形量の経時変化について  
静岡缶詰協会技術部研究班
- 3 . 缶詰の内面腐食に関する研究  
第 2 報 みかん缶詰の溶出スズ量におよぼす硝酸イオンの影響  
(財)東洋食品研究所 岩本喜伴・堀尾嘉友・小村祥子
- 4 . 缶詰の内面腐食に関する研究  
第 3 報 缶内における硝酸イオンの挙動について  
(財)東洋食品研究所 堀尾嘉友・岩本喜伴・小村祥子
- 5 . ヘスペリジナーゼによるみかん缶詰の白濁防止に関する研究 第 2 報  
東洋食品工業短期大学 沢山善二郎・松本熊市  
(財)東洋食品研究所 下田吉夫・奥 正和・森 大蔵

- 6 . 静岡県産缶詰用みかん原料について  
静岡県缶詰協会技術部研究班
- 7 . 早生温州みかん缶詰試験  
静岡県缶詰協会技術部研究班
- 8 . みかんシラップづけ缶詰の詰込量に対する影響因子について  
青旗缶詰(株) 斎藤 勲
- 9 . みかん缶詰の高速回転加熱殺菌に関する一考察  
(社)日本缶詰協会 三島 進・藤原 忠・堀田紅子・稲垣 聰
- 10 . ナリンギナーゼによる夏みかん脱苦味の研究  
第4報 人甘併用品に対する効果  
(財)東洋食品研究所 下田吉夫・奥 正和・森 大蔵  
東洋食品工業短期大学 沢山善二郎・松本熊市
- 11 . 白桃シラップづけ缶詰の品質評価に関する研究(第1報)  
(財)日本缶詰検査協会 新村大三郎・中田政一・大橋昭範・小野恵一
- 12 . アップルソース缶詰の研究  
第2報 日本産りんごを用いたアップルソース缶詰品質の経時的変化(予報)  
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・奥 正和 東洋食品工業短期大学 沢山善二郎・松本熊市
- 13 . カスタードプリンの褐変防止に関する研究  
和歌山県経済農業協同組合連合会 伊福 靖・内山博文・北野武司
- 14 . くりの利用に関する研究  
くりでんぶんの性状について  
愛媛県総合化学技術指導所 真部孝明・久保 進・別所康守・児玉雅信
- 15 . たけのこボイル皮の飼料化に関する研究  
徳島県食品加工試験場 曾我部泰男・松本輝夫・河口隆二
- 16 . シュガーピースの品種別加工適性について  
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・国里進三・美谷誠一・黛 乙郎
- 17 . トマト加工製品の原料品種による比較  
大和製罐(株) 山崎守正・山田憲司・竹田一昭 坂田種苗(株) 秋谷良三
- 18 . 市販トマトジュース缶詰の実態調査  
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 小田久三・岡田朋子・坊野淳一・森 久美子・  
佐々部芳子・沖永みどり
- 19 . 野菜類の褐変成分に関する研究  
第1報 ストリングレス・ビーンズおよびグリーン・アスパラガスのポリフェノールの検索  
北海製罐(株) 新妻 勲・森井悠三
- 20 . 野菜缶詰の変敗に関する研究  
第2報 アスパラガス圃場の耐熱性菌  
(1) 好熱性菌の分布  
北海製罐(株) 田中光幸・近村成子

21. アスパラガス水煮缶詰変敗防止対策としてのナイシンの利用  
(社)日本缶詰協会 田中昭二・小野輝昭・松田典彦
22. タイロシンによる毛がに缶詰の殺菌低減効果  
農林省・東海区水産研究所 横関源延・天野慶之
23. 魚貝類の鮮度と硫化水素との関係について  
東洋食品工業短期大学 長田博光・岡屋忠治
24. トリメチルアミン・オキサイドの直接的定量法  
第1報 メチル-N-オキサイド酸素原子の分子内転移とトリメチルアミン・オキサイドの特異的直接定量法  
(財)東洋食品研究所 柴田文子・富永哲彦 東洋食品工業短期大学 大塚 滋
25. トリメチルアミン・オキサイドの直接的定量法  
第2報 トリメチルアミン・オキサイド含量を目安とする水産物鮮度の判定法  
(財)東洋食品研究所 富永哲彦・柴田文子 東洋食品工業短期大学 大塚 滋
26. まぐろ生肉のトリメチルアミン・オキサイド量から缶詰後の肉色の推定  
水産大学校 中野道紀・白石友義
27. まぐろ缶詰におけるストラバイトの生成防止法について  
第8報 ストラバイト生成缶詰と非生成缶詰との化学成分の差異について  
大和製罐(株) 長沢善雄・田中 覚
28. まぐろ缶詰におけるストラバイトの生成防止法について  
第9報 缶詰内化学成分量とストラバイト生成量との関係  
大和製罐(株) 長沢善雄・田中 覚
29. 5'-ヌクレオチド類による缶詰食品の風味改良  
第9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3) かき水煮およびかきスープ  
(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  
青旗缶詰(株) 後藤泰治・斎藤 勲
30. 5'-ヌクレオチド類による缶詰食品の風味改良  
第10報 まぐろ肉中の5'-ヌクレオチド組成について  
(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
31. 各種プラスチック・フィルムの紫外線透過性について 第2報  
東洋食品工業短期大学 松井悦造 (財)東洋食品研究所 清水義弘
32. フィルム包装食品殺菌用レトルトの諸特性について  
東洋製罐・東洋鋼鋸総合研究所 山野善正・小松美博・岸本 昭
33. フィルム包装食品の保存性に関する研究  
第1報 フルーツ類袋詰の保存中の変化  
東洋製罐・東洋鋼鋸総合研究所 小松美博・吉本 周・堀込 博・田中愛子・山野善正
34. 果実類のプラスチック袋詰について  
香川県農業試験場 森 高明・大西儀高

35. FP 包装シラップづけみかんの保存性について  
東洋食品工業短期大学・(財)東洋食品研究所 鈴木保治・西郷英昭・三島公子
36. 農産物のポリフェノールが加工製品の品質におよぼす影響について  
第2報 フィルムパックした場合のにんじんの色調について  
(社)日本缶詰協会 森 光國・柿崎興一・古橋樹雄・多根寛子
37. 缶の非破壊缶内真空度測定について  
東洋製罐・東洋鋼鋸綜合研究所 河崎文男
38. 酸性飲料によるアルミニウム缶の腐食  
大和製罐(株) 野口雅敏・清水英男
39. 缶用油性塗膜の粘弾性研究(その2)  
北海製罐(株) 高橋勇蔵・岸 博・小野沢建一
40. ポリカーボネート製ウインド・トップ缶の実用化試験  
北海製罐(株) 高橋勇蔵・小山史郎・永沼俊二・永井勝己・植村宗三郎
41. 異形缶の巻締に関する研究  
第2報 だ円3号缶について  
(社)日本缶詰協会 稲垣 聰・三島 進

他 3 編

工場見学 温泉青果および愛媛県青果販売農業協同組合連合会の各工場