

昭和 27 年度缶詰研究発表会

日時 昭和 27 年 11 月 11 日・12 日

場所 明治製菓株式会社講堂（東京都中央区京橋）

研究発表（27 編）

- 1 . 密封に関する研究（第一報）
（社）日本缶詰協会 熊倉 悟・三島 進
- 2 . 耐変色性ブリキについて
東洋鋼鋸(株) 安藤卓雄・森本 宏
- 3 . ポーラログラフによる缶詰の研究
製缶用半田成分の缶詰内容物中の鉛含有量に及ぼす影響について
東洋罐詰専修学校 小田久三
- 4 . 蜜柑缶詰中のメチレンブルー還元物質について
（社）日本缶詰協会 熊倉 悟・渋谷禮子・田中昭二・妹尾芳郎
- 5 . 鮪、鯉塩水漬缶詰の肉の崩壊について（予備的試験）
（株）由比罐詰所 大橋一郎・小長井幹生・井出克巳
- 6 . 鮭鱒自動肉詰機の管理図
東京食品(株) 大沼豊吉
- 7 . 嫌気性細菌 P.A.3679 の耐熱性について
（社）日本缶詰協会 天羽幹夫
- 8 . みかん缶詰のビタミン C に関する研究
 - 1 . みかん缶詰のビタミン C 真値について
 - 2 . みかん缶詰のビタミン C 強化についてお茶の水女子大学 稲垣長典 （社）日本缶詰協会 藤巻正生・小田切 敏
- 9 . みかん缶詰の白濁液汁の再加熱試験
明治製菓(株) 武田昕一
- 10 . カツオ塩水漬缶詰肉の所謂ビタミン C について
（社）日本缶詰協会 藤巻正生・小田切 敏
- 11 . 作業の標準化に利用し得る W.F 法について
清水食品(株) 小谷 薫
- 12 . 蟹缶詰の変敗に関する細菌学的研究
第一報 フラットソー並に膨張原因について
（社）日本缶詰協会 熊倉 悟・田中昭二
- 13 . 冬鮪の塩水漬缶詰の固形量変化に関する一考察
後藤罐詰(株) 恒田信郎・真野良平
- 14 . 夏鮪の塩水漬缶詰の固形量変化に関する一考察
清水食品(株) 磯部邦夫・村上英雄

15. 殺菌により変化する量の管理に対する一考察
清水食品(株) 磯部邦夫・朝比奈敏夫
16. 魚体の蒸煮放冷について
清水食品(株) 吉野孝光
17. 秋刀魚トマト漬缶詰製造における品質管理の効果について
宮城缶詰(株) 西 三郎・中村栄一
18. 枇杷缶詰作業研究について
日産食品(株) 大貫新太・照林繁治
19. 食用水浴性色素のペーパークロマトグラフィー
明治製菓(株) 角谷迪男
20. 夏蜜柑の利用に関する研究
夏蜜柑果皮の成分、主にペクチンの消長について
農林省食糧研究所 塩入英次・三浦 洋・中山 修
21. ジャム、ゼリー製造に関する研究(第四報)
林檎パルプ評価について
農林省食糧研究所 塩入英次・萩沼之孝
22. pHによる新鮮度判定法に関する研究
国立予防衛生研究所 河端俊治
23. 水産缶詰の鮮度判定法
農林省輸出品検査所 菅原辰郎 北海道大学 俣野景典・小幡弥太郎
24. ピンナガマグロ肉のトリメチルアミンについて
(社)日本缶詰協会 藤巻正生・小田切 敏
25. CO₂ Value に依る鮮度測定(第三、四報)
(社)日本缶詰協会 熊倉 悟・長棟久生・妹尾芳郎・石川 望・渋谷禮子・三島 進・
今村富貴子
26. 缶詰内容品の組成と変敗発生に関する二、三の考察
(社)日本缶詰協会 天羽幹夫

他 1 編