

第 25 回技術大会

日時 昭和 51 年 10 月 13 日・14 日

場所 神奈川県立県民ホール（横浜市中区山下町 3-1）

シンポジウム 缶詰の品質管理をめぐる諸問題

特別講演 国際的な食糧事情と缶詰需要の動向

三井物産株式会社 食品統括部長 折橋治泰 氏

研究発表（24 編）

1. 缶詰食品の貯蔵期間と品質の官能評価及び化学測定結果との関係
第 1 報 水産及び食肉缶詰について
(社)日本缶詰協会 三島 進・森 光國・斉藤朱美・新原容子・清水恵美子・若竹紀子・佐藤南理子
2. 缶詰食品の貯蔵期間と品質の官能評価及び化学測定結果との関係
第 2 報 果実缶詰について
(社)日本缶詰協会 三島 進・森 光國・若竹紀子・清水恵美子・斉藤朱美・佐藤南理子・新原容子
3. 缶詰食品の貯蔵期間と品質の官能評価及び化学測定結果との関係
第 3 報 野菜缶詰について
(社)日本缶詰協会 森 光國・三島 進・若竹紀子・清水恵美子・佐藤南理子・斉藤朱美・新原容子
4. 缶詰食品の品質変化と貯蔵温度との関係 - オレンジジュース及びサバ缶詰について -
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・清水恵美子・佐藤南理子・森 光國
5. サバ水煮缶詰の脱水率について
(財)日本缶詰検査協会 百合野正文・江川 宏 日本水産缶詰輸出水産業組合
6. マグロ類水煮缶詰の栄養価表示について
(財)日本缶詰検査協会 大橋昭範・斉藤朝治・小野恵一・江川 宏・南保 隆・葛西秀人・吉川礼次・榎本仁郎・江上 徹 (財)鮪缶詰振興会 高坂道男
7. キノコ類の核酸成分に関する研究
第 7 報 マッシュルーム、シイタケの薬理的活性物質の構造と消長
(財)東洋食品研究所 村原ツヤ子・宮本陽子・加山浩之 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
8. 缶詰工場における用水処理法としての逆浸透法の検討
愛媛県青果農業協同組合連合会 佐野和男・越智佳直・平尾 栄・福谷敬三
9. ミカン缶詰製造排水処理に関する研究 第 4 報 ミカン缶詰製造排水の性状
讃岐缶詰(株) 長谷川 清・岩原一雄・関 寛・関 幸雄・西川和夫・吉田慶子
東洋食品工業短期大学 毛利威徳
10. ミカン缶詰製造排水処理に関する研究 第 5 報 排水の清濁分離と活性汚泥処理
讃岐缶詰(株) 関 寛・岩原一雄・長谷川 清・関 幸雄・西川和夫・吉田慶子
東洋食品工業短期大学 毛利威徳

11. 缶詰産業排水処理に関する研究
第8報 酸・アルカリ剥皮液の再利用について
(財)東洋食品研究所 加山浩之・伊藤和子・村原ツヤ子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
12. 缶詰産業排水処理に関する研究
第9報 活性汚泥菌によるペクチン質の消化
(財)東洋食品研究所 加山浩之・伊藤和子・村原ツヤ子 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
13. 果実類缶詰の界面腐食防止に関する研究
第1報 市販ミカン缶詰の封入酸素量と界面腐食について
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・前田琇子・岩本喜伴
14. 果実類缶詰の界面腐食防止に関する研究
第2報 ミカン缶詰の界面腐食防止について
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・前田琇子・岩本喜伴
15. 固形物と液汁とが缶を満たす場合の熱伝達
(財)東洋食品研究所 池上義昭
16. 野菜缶詰の変敗に関する研究 第5報 アスパラガス缶詰の膨張
北海製罐(株) 西村和芳・田中光幸
17. 市販低酸性食品缶詰の商業的無菌性
(社)日本缶詰協会 松田典彦・松本直起・掛川洋子
18. 缶詰の殺菌条件簡易算出法について
(財)東洋食品研究所 池上義昭
19. 水産缶詰製造における廃液の利用に関する研究
第4報 マグロ類缶詰製造における廃液の成分並びにその有害金属の除去について
東洋食品工業短期大学 長田博光・竹内伊公子・下 富代
20. 加工用イチゴのウイルスフリー株育成に関する研究
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・美谷誠一・藪内一雄・黛 乙郎
21. 加工用イチゴのへた離れ難易に関する研究
(財)東洋食品研究所 宮崎正則・美谷誠一・藪内一雄・黛 乙郎
22. ストリングレス・ビーンズ品種比較試験
第1報 機械収穫を前提とした収穫時期について
北海製罐(株) 佐藤滋樹・北田 茂
23. アスパラガスの栽培試験
第4報 定植苗の形質と収量との関係 - その後の経過について -
北海製罐(株) 佐藤滋樹・山吹一芳
24. スイート・コーン熟度の品種間差異について
第2報 熟性と粒列数と果粒内水分変化
北海製罐(株) 渡辺勝敏・山吹一芳