

第 37 回技術大会

日時 昭和 63 年 11 月 17 日 (木)・18 日 (金)

場所 日本青年館 (新宿区霞ヶ丘 15)

特別講演 機能性食品とその科学

農林水産省食品流通局企業振興課 技術室長 農学博士 岩元睦夫 氏

研究発表 (26 編)

1. ショ糖脂肪酸エステルによる低酸性飲料缶詰の変敗防止について
三菱化成(株) 諏訪信行・代田徳子・町田 肇
2. *Bacillus coagulans* 孢子の耐熱性に及ぼす pH と水分活性の影響
サントリー(株) 佐賀健吾・鈴木一司・原田 等
3. 缶詰食品から分離した *Bacillus coagulans* 孢子の耐熱性に関する研究
第 2 報 pH、Aw の影響
堀之内缶詰(株) 中條均紀・ 森山裕子
4. *C. thermaceticum* の孢子の発芽及び増殖に及ぼす pH と有機酸組成の影響
(財)東洋食品研究所 池上義昭・中尾マリ・村上寿美江・遠田昌人
5. 18 缶の高温殺菌の研究
第 2 報 タケノコ水煮缶詰
(社)日本缶詰協会 土橋芳和・藤原 忠・戸塚英夫
6. 空気混合蒸気による缶詰の加熱殺菌の研究
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・藤原 忠・土橋芳和
7. 蒸気による低温殺菌の研究
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・戸塚英夫・土橋芳和
8. 殺菌温度と缶内圧力との関係について
北海製罐(株) 吹田久良・北田 茂
9. レトルト殺菌時における缶外面の発錆に関する研究
大和製罐(株) 野口雅敏・ 土屋秀紀
10. 高圧利用による清涼飲料の殺菌効果について
(社)和歌山県農産物加工研究所 高橋保男・伊福 靖
11. 缶詰食品の酸組成に着目した缶材の腐食について
東洋製罐(株) 上田祐史・ 川口治良・村田 徹
12. グルコースオキシダーゼによるミカン缶詰の界面腐食防止に関する研究
(社)日本缶詰協会 牧 幸恵・田口真寿美・鈴木健次郎
13. プラスチック成形容器詰食品の保存性について
第 1 報 容器特性とミートソースの保存性
東洋製罐(株) 田口善文・小泉富美子 (財)東洋食品研究所 西郷英昭・久延義弘

14. プラスチック成形容器詰食品の保存性について
第2報 鶏肉から揚げ及び牛肉味付の保存性
(財)東洋食品研究所 西郷英昭・久延義弘 東洋製罐(株) 田口善文・小泉富美子
15. 研究開発における情報検索
- オンラインデータベース利用の実際 -
(社)日本缶詰協会 増田寛行
16. アントシアンを含む食品の品質向上に関する研究
第3報 組織培養品種のジャムでの評価
青旗缶詰(株) 斎藤 勲・高橋恭一・ 枳穀 豊
17. スイートコーンの遊離アミノ酸について
農林水産省東京農林規格検査所 池田ゆか・越野昭一
18. 柑橘中のフラバノン配糖体について
第2報 ミカン缶詰の白濁原因とその防止策
(財)東洋食品研究所 朝賀昌志・桃井麻里 東洋食品工業短期大学 毛利威徳
19. 市販缶入りスポーツドリンクの内容成分と嗜好について
大和製罐(株) 服部孝雄・橋本浩二・ 岡田知子
20. 鶏卵異臭のGC-MSによる分析
東洋食品工業短期大学 達家清明 (財)東洋食品研究所 末兼幸子・酒井康江
21. ぶりきの表面構造と耐硫化黒変性
NKK鉄鋼研究所 余村吉則・大庭直幸 (社)日本缶詰協会 鈴木健次郎
22. 帆立貝柱缶詰における黒変について
東洋製罐(株) 高橋 進・伊藤久美子・三原和俊
23. うずら卵水煮缶詰の黒変と冷却条件に関する電気化学的考察
東洋製罐(株) 鶴丸迪子・鈴木幸雄・ 布川 篤
24. 低酸性レトルト飲料缶詰の内容品品質に与える溶存鉄、封入エアーの影響
東洋製罐(株) 村田 徹・ 上田祐史・川口治良
25. 豆腐のドライパック缶詰に関する研究
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・大熊昌子
26. 緑色野菜缶詰の色調改善に関する研究
(社)日本缶詰協会 鈴木健次郎・田口真寿美・牧 幸恵