

第 38 回技術大会

日時 平成元年 11 月 14 日（火）・15 日（水）

場所 ホテル一宮シーサイドオーツカ（長生郡一宮町一宮 10000）

特別講演 食品工場における FA 化の現状と課題

山武ハネウエル株式会社 FA システム事業部 システム計装部
計装グループ長 課長 堀江昌紀 氏

研究発表（25 編）

1. 各種飲料缶詰の加温保管中における品質変化について
東洋製罐(株) 村山令一・川口治良・上田祐史
2. 炭酸ガス含有飲料の腐食挙動について
大和製罐(株) 野口雅敏・土屋秀紀・寺下裕子
3. ポリリン酸塩の缶内面に及ぼす影響
東洋食品工業短期大学 長田博光・竹内伊公子 (財)東洋食品研究所 朽木由香子
4. 数種の食品添加物による缶内面硫化黒変の防止及びフレーバーの変化
東洋食品工業短期大学 竹内伊公子・長田博光 (財)東洋食品研究所 朽木由香子
5. チョコレートシラップ缶詰の腐食について
東洋製罐(株) 鶴丸迪子・鈴木幸雄
6. 帆立貝缶詰における黒変の生成と影響因子について
東洋製罐(株) 鈴木幸雄・山本義孝
7. 新しいフルオープニングエンド、接着タブ方式フルオープニングエンドについて
東洋製罐(株) 辻 慶三・中山多鶴・金田美紀
8. 食品（カレーライス、グラタン）中におけるボツリヌス菌の増殖
(財)日本缶詰検査協会 江上 徹・稲荷場総一
9. pH および水分活性がのり佃煮中における A および B 型ボツリヌス菌の発育に及ぼす影響
(社)日本缶詰協会 市川良子・駒木 勝・松田典彦 (株)桃屋 出雲耕二
10. 缶詰食品から分離した *Bacillus coagulans* 胞子の耐熱性に関する研究
第 3 報 原材料、添加物等の影響
堀之内缶詰(株) 中條均紀・森山裕子
11. 清涼飲料水より分離された好酸菌の性状について
大和製罐(株) 鈴木俊光
12. 缶コーヒーから検出された硫化黒変菌に関する研究
アサヒビール(株) 烏野幹啓・池田史郎
13. 低酸性飲料の好熱性菌による膨脹型変敗について
北海製罐(株) 高木祐子・松岡正明・田中光幸

14. 低酸性飲料缶詰における有芽胞細菌の接種試験
東洋食品工業短期大学 池上義昭 (財)東洋食品研究所 中尾マリ・村上寿美江・後藤隆子
15. *C. thermohydrosulfuricum* に対する乳化剤の抗菌作用
(財)東洋食品研究所 遠田昌人・中尾マリ・村上寿美江 東洋食品工業短期大学 池上義昭
16. 過酢酸の殺菌効果について ()
好気性有芽胞細菌 (*Bacillus spp.*) への殺菌効果
大和製罐(株) 服部孝雄・植松英治・平岡真由美
17. 過酢酸の殺菌効果について ()
嫌気性有芽胞細菌 (*Clostridium spp.*) への殺菌効果
大和製罐(株) 服部孝雄・植松英治・平岡真由美
18. カードランの性質とレトルト食品への利用
武田薬品工業(株) 中尾行宏・田口哲也・太和田敏雄・大倉裕二・三輪真敬・戸田 準
19. 缶詰工場における廃棄物処理の現状と有効利用に望まれる技術開発の調査報告
(社)日本缶詰協会 森 光國・中井三紀子
20. 味噌汁缶詰のレトルト殺菌について
山口県工業技術センター 篠原伸雄 (社)日本缶詰協会 戸塚英夫・土橋芳和・藤原 忠
21. 筍缶詰の加熱殺菌及び振盪による溶出成分の変化について
(財)東洋食品研究所 森 大蔵・大熊昌子 東洋食品工業短期大学 長田博光
22. 表面かき取り式熱交換器における流体の温度変化に関する研究
(社)日本缶詰協会 藤原 忠・戸塚英夫・土橋芳和
23. 空気混合蒸気による缶詰の加熱殺菌に関する研究
第2報 レトルトの温度分布およびアルミ缶の熱伝導
(社)日本缶詰協会 戸塚英夫・藤原 忠・土橋芳和
24. 18 缶の回転殺菌に関する研究
(社)日本缶詰協会 土橋芳和・戸塚英夫・藤原 忠
25. X線利用によるあさりの貝殻検査装置の開発について
アラハタ(株) 廿日出郁夫・中野敬二・笹田俊宏