

第 44 回技術大会

日時 平成 7 年 11 月 14 日 (火) ~ 16 日 (木)

場所 グランドホテル浜松 (浜松市東伊場 1-3-1)

パネルディスカッション

「自主管理のための HACCP 計画」を考える

- 日本缶詰協会技術委員会 HACCP ワーキンググループ作成素案の紹介および討議 -

研究発表 (30 編)

1. インターネットで探す世界の食品情報
(社)日本缶詰協会 増田寛行
2. スーパースイートコーン果粒内糖含量の品種間差に関する研究
北海製罐(株) 中出輝彦・井上信久・田中光幸
3. アスパラガス全雄一代雑種系統の採種に関する研究
北海製罐(株) 浅野美智枝・前田智雄・田中光幸 北海道農業試験場 浦上敦子
4. 緑茶飲料缶詰の加熱殺菌による香気成分の変化
(財)東洋食品研究所 末松伸一・久延義弘・末兼幸子・中野和子
東洋食品工業短期大学 小松美博
5. 無糖茶類飲料のホットベンダー中での成分の経時変化
大和製罐(株) 加藤貴之・長嶋 玲
6. ウーロン茶香気成分の缶内面塗膜への吸収挙動
三菱マテリアル(株) 深山 晋・坂中 建・西山貞雄
7. ミルクコーヒーの安定性に関する研究
- 粒度分布による評価 -
北海製罐(株) 伊藤智基・関 修
8. トマトジュースの飲用による血漿および血漿リポ蛋白質中カロテノイド濃度の上昇と抗酸化能への影響
カゴメ(株) 大嶋俊二・森 啓信・坂本秀樹・石黒幸雄 農林水産省食品総合研究所 寺尾純二
9. 窒素封入缶詰の初期封入酸素量の迅速分析法について
東洋製罐(株) 加藤謙慈・千本克己
10. ミカン缶詰におけるヘスペレチン - 7 - グルコシドによる白濁
(財)東洋食品研究所 朝賀昌志・中西律子・村井恵子・青山好男・森 大蔵
11. カゼイン溶液中での食品用乳化剤の消泡効果
三菱マテリアル(株) 宮本忠博・深山 晋・西山貞雄
12. 水産加工食品へのハーブ類の利用
(社)日本缶詰協会 田口真寿美・武田 淳・鈴木健次郎

13. 食品固形物の高温短時間殺菌装置(RIC)について(第1報)
 (株)日阪製作所 堤 隆一・葛原 武・今村 恵・浅原哲雄
14. 食品固形物の高温短時間殺菌装置(RIC)について(第2報)
 (株)日阪製作所 堤 隆一・葛原 武・今村 恵・浅原哲雄
15. 二重巻締工程におけるコンピュータシミュレーションの適用について
 昭和アルミニウム缶(株) 浦谷和哉・荒川哲三・杉田 功
16. コードレス温度計による飲料缶詰等の熱伝達測定
 (社)日本缶詰協会 戸塚英夫・藤原 忠 共和通商(株) 神川武弘
17. 業務用大型レトルトパウチ詰食品の充填殺菌システムの開発
 東洋製罐(株) 田辺利裕・八木紀子・田口善文
18. レトルト殺菌中の小型缶内圧トレーサーの開発
 大和製罐(株) 高富哲也・増田正行
19. 高周波誘導加熱式ホットベンダーの加熱システムについて
 大和製罐(株) 松長正見・松浦茂樹・吉岡 健
20. 熱交換器ラインにおける空気の混入について
 (社)日本缶詰協会 藤原 忠・戸塚英夫
21. 耐熱性カビの加熱に対する挙動
 (財)東洋食品研究所 遠田昌人・松井智江・中川 薫 東洋食品工業短期大学 池上義昭
22. 酸性食品および飲料から分離した耐熱性カビについて
 北海製罐(株) 高野一紀・松岡正明・田中光幸
23. 耐薬剤性を有するカビについて
 カゴメ(株) 関野智久・小林昌生・古田義也・石黒幸雄
24. 高圧処理による麦茶中の菌の挙動
 カゴメ(株) 佐藤 哲・稲熊隆博・鈴木恒男・石黒幸雄
25. 加圧加熱処理による耐熱性細菌胞子の殺菌
 広島県立食品工業技術センター 岡崎 尚・角川幸治 広島大学 鈴木寛一
26. 麹菌 (*Aspergillus sojae*) による魚類廃棄物の分解と飼料への応用
 山口県工業技術センター 篠原伸雄
27. 高耐食性を有するアルミイージーオープン蓋の開発
 東洋製罐(株) 渋谷正恒
28. 低燃焼カロリーのプラスチック薄肉成形容器の開発
 アヲハタ(株) 正井慎吾・能村和明・高橋恭一
29. プラスチック成形容器におけるシール盤形状とシール性について
 住友ベークライト(株) 木元一雅・赤沢清豪・平井勝人
30. HACCPにおける重要管理点の設定方法
 (社)日本缶詰協会 森 光國

工場見学会 うなぎパイ本舗(菓子製造) JR 東海浜松工場(新幹線車両保守)

