

第 61 回技術大会

日時 平成 24 年 11 月 1 日（木）・2 日（金）
場所 グランドホテル浜松（浜松市中区東伊場 1-3-1）

特別講演 東日本大震災から受けた食品企業の教訓
エバラ食品工業株式会社
執行役員研究本部長 浅野高幸 氏

調査報告 東日本大震災後の缶びん詰、レトルト食品の消費行動調査結果
公益社団法人日本缶詰協会 業務部 課長 金村宣昭

研究発表（19 編）

1. FDA 登録で必要となる空気混合蒸気式レトルトの熱分布測定
公益社団法人日本缶詰協会 ○五味雄一郎
2. 生物指標菌を用いた動揺式殺菌の攪拌効果検証
公益財団法人東洋食品研究所 ○田口憲人・高橋英史
3. ATS 法伝熱モデルの新しい知見
一般社団法人 ATS 法研究会 ○向井 勇
4. ヒートシールにおける溶着面温度応答の推算モデルの構築
東洋食品工業短期大学 ○井上 保・竹之内 健
菱沼技術士事務所 菱沼一夫
5. アルミ箔入りレトルトパウチのトップシールの“不具合”解析
菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫
6. 市販レトルト食品中のトランス脂肪酸量調査
公益社団法人日本缶詰協会 ○山崎良行・田口真寿美・武田 淳
7. 官能評価（Time-Intensity 法）によるイチゴジャムの特性比較
アヲハタ(株) ○黒飛知香・干野隆芳・能村和明
独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 風見由香利・早川文代
8. ジャム・フルーツソース中における耐熱性好酸性菌の挙動
アヲハタ(株) ○中川弘之・枳穀 豊
9. 耐酸性のある芽胞菌の基本的性状調査 ～生育温度、酢酸・食塩耐性～
キューピー(株) ○石川翔子・指原信廣・宮下 隆
10. 凍結乾燥処理した *Bacillus cereus* 芽胞の油中での耐熱性
公益社団法人日本缶詰協会 ○大久保良子・山口敏季・高瀬靖子
11. MLST を用いた *Bacillus subtilis* 変敗原因株の系統解析
公益財団法人東洋食品研究所 ○遠田昌人
12. パルミチン酸エステルの静菌作用に対する乳化剤の阻害
アサヒ飲料(株) ○古川貴一・青山冬樹・藤原崇晃

13. ミルク入りコーヒー中の原料成分変化による高純度トリグリセリンエステルの
静菌添加量影響について
理研ビタミン(株) 北川剛司・澤本 武・大熊珠美・○松本浩治
14. *Geobacillus* 属細菌に関する研究 第2報 低酸性飲料における発育
北海製罐(株) ○高野一紀・柴田倫子
15. 炭酸水の機能性と嚥下特性
(株)伊藤園 ○沢村信一・岡部利恵・三富敦浩・瀧原孝宣・栗野いづみ
静岡県立大学 渡辺達夫 昭和女子大学 森高初恵・北出昌美 大阪大学 小野高裕
新潟大学 堀 一浩
16. カプサイシンを用いた機能性食品の開発
ハウス食品(株) ○木村香織・中村正輝・上野正一・石田亮介・松田良仁
17. 環境に配慮した温めても冷やしてもなめらかな冷凍カレーソースの開発
ハウス食品(株) ○児島さゆり・川崎満子・川向剛史
18. 缶詰を代替する電子レンジ可能なプラスチック容器の開発 (第二報)
増田食品開発コンサルティング ○増田敏郎
ベスパック(株) 門谷直樹 シンワ機械(株) 小倉百合子・中里明子
19. 高粘度・固形入りスープ缶飲料対応インライン缶内圧検査機の開発
大和製罐(株) ○伊集院太一・深澤 宏