

第 68 回技術大会

日時 令和 元 年 11 月 14 日 (木)・15 日 (金)

場所 山形国際ホテル (山形市香澄町 3-4-5)

特別講演 「米国の食のトレンドと法規制について」

(一社) クリエイティブ食品開発技術者協会 専務理事 吉田 隆夫 氏

研究発表 (17 編)

1. 過酢酸製剤の食品成分への影響

第 2 報：フレーバーについて

(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○山崎良行・田口真寿美・武田淳

2. カンキツ‘黄宝’の収穫時期別の苦味成分含有量

分析および早期収穫果実による加工品の検討

アヲハタ(株)○小林俊裕・安藤佐紀子・枳穀豊

広島県立総合技術研究所 農業技術センター 金好純子・柳本裕子

3. 生チョコレート缶詰の試作

東洋食品工業短期大学 ○高橋英史・石田光太郎

元東洋食品工業短期大学 内藤結

4. パスタをもっと手軽に「キューピーパスタソース」レンジパウチ化の検討

キューピー(株) ○山下浩平・貝塚寛子

5. ピロー袋を適用したレトルトパウチ包装の試作

菱沼技術士事務所 ○菱沼一夫

6. ジャム・フルーツプレッド用異物検査装置の開発

アヲハタ(株) ○松木透・藤原祐治

(株)ニコン 谷喜朗・吉留亮介

7. 製品混入の虫異物を遺伝子配列情報から同定する方法の開発

ハウス食品グループ本社(株) ○渡辺聡・正村典也・平尾宜司

(株)ハウス食品分析テクノサービス 佐藤伸哉

8. 耐熱性芽胞形成殺菌 *Moorella thermoacetica* および *Geobacillus stearothermophilus* のマルチプレックス PCR 法による検出

(公財) 東洋食品研究所 ○中野みよ

9. ライブセルイメージングを用いたシュガーエステルによる芽胞菌静菌メカニズムの解明検討

三菱ケミカルフーズ(株) ○関本訓士

大阪府立大学大学院生命環境科学研究科 櫻井研輔・安木真世・三宅眞実

10. ナノイオンプローブを用いた生物観測技術の新展開

—芽胞菌に対する静菌剤の静菌作用の走査型イオン伝導顕微鏡 (SICM) を用いた観察と評価—

ナノ・マイクロバイオ研究所 —中西技術士事務所— ○中西弘一

摂南大学薬学部 桑名利律子・高松宏治

11. E型ボツリヌス菌に対する各種静菌剤の効果および増殖挙動

(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○大久保良子・山口敏季・高瀬靖子・
立山敦

キューピー(株) 宮下隆

三栄源エフ・エフ・アイ(株) 佐藤浩之

12. 好気性芽胞形成細菌における芽胞収量を改善する培養方法の検討

北海製罐(株) ○高野一紀・柴田倫子

13. ポリエチレンテレフタレートに対する細菌芽胞の付着

(地独)北海道立総合研究機構食品加工センター ○小林哲也・山木一史・太田智樹・川上誠
三重大学大学院生物資源学研究科 福崎智司

14. 水分を添加した油中での *Bacillus cereus* 芽胞の耐熱性

(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○高瀬靖子・山口敏季・大久保良子・
立山敦

15. 第3報：ATS法を用いたシミュレーションシステム (PASS) の開発

(株)日阪製作所 ○鶴飼宏太・根来大和

16. 加熱殺菌時の内部温度分布計算結果

(公財)東洋食品研究所 ○稲葉正一

17. 糖の褐色化に関する基礎的研究

(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ○川崎幸正・五味雄一郎