

第 63 回 技術大会

会場：ホテルオークラ新潟（新潟市）

発表論文

第 1 日目 [11 月 6 日 (木)]

1 編につき 16 分 (発表 14 分・質疑応答 2 分)

発表予定時間	テーマ	研究機関
11:00~12:00	1. 日本缶詰びん詰レトルト食品協会保有の耐熱性芽胞細菌の DNA 解析を用いた菌種同定結果 —MALDI-TOF/MS データベース登録に向けた取り組み— 2. <i>Sporolactobacillus</i> 属をはじめとする有孢子乳酸菌の性状調査 3. <i>Lactobacillus</i> 属乳酸菌におけるカテキン感受性の解析	ILSI Japan 食品安全研究会 キューピー(株)、山梨大学 花王(株)、九州大学大学院
13:50~15:15	4. トマトジュースにおける加熱殺菌指標としての <i>Bacillus coagulans</i> の妥当性について 5. トマトジュースの商業的無菌性を確保する加熱殺菌条件について 6. <i>Bacillus coagulans</i> のコロニー形成に関する研究 7. 市販チルド食品の実態調査と購入時の生菌数測定 8. 市販チルド食品の恒温試験と検出された細菌の同定	トーアス(株)、カゴメ(株)、新潟大学大学院 トーアス(株)、カゴメ(株)、新潟大学大学院 北海製罐(株) (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会

第 2 日目 [11 月 7 日 (金)]

9:00~12:00	9. 摺動式殺菌の熱伝達性向上に寄与する要因 10. レトルト殺菌時における容器詰食品の表面熱伝達係数が製品熱伝達に及ぼす影響 11. 新旧伝熱解析法の性能比較 (矛盾点と今後の方向性) 12. 「探傷液」によるヒートシールの漏れ試験の定量性の検討 13. 透明ハイバリアカップ「RETOBAC®」の開発 14. カートンレス電子レンジ対応食品の開発 15. 機能性無菌包装米飯の開発 —独自の無菌包装米飯製造技術の応用— 16. ペクチンがイチゴジャムの品質特性に及ぼす影響 17. 容器詰食品の脱酸素条件と品質変化について	(公財)東洋食品研究所 (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 (一社)ATS法研究会 菱沼技術士事務所 東洋製罐(株)、東洋製罐グループホールディングス(株) ハウス食品(株)、ハウス食品グループ本社(株) ホリカフーズ(株) アヲハタ(株) 東洋食品工業短期大学
13:00~15:00	18. レトルト飲料におけるレト臭の解明 19. リンゴ缶詰の果肉に対する加工工程の影響 20. 透明パウチ詰パイナップルの保存性について 21. 成熟したマッシュルームの食味・呈味成分等の変化 22. 根菜類の軟化検討 23. 鮮度低下原料の加熱殺菌による成分の変化について	大和製罐(株) 東洋食品工業短期大学、花太刀食品工業(株) (公財)東洋食品研究所 (公財)東洋食品研究所 キューピー(株) (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会

特別講演 第1日目 (11月6日) 15:30~17:00

「食品ロスの現状と食品企業にできること」

女子栄養大学非常勤講師 博士(栄養学) 井出留美 氏