

発表論文

第1日目〔11月17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. <i>Bacillus sporothermodurans</i> およびその近縁種間における遺伝子的な判別法の検討 2. 液卵から分離した <i>Bacillus simplex</i> の性状 3. 植物性ミルクにおける芽胞形成細菌の発育性評価	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 キューピー(株) 北海製罐(株)
13:45～15:10	4. 市販チルドカップ飲料の実態調査 5. 冷蔵食品および農産食品製造環境から分離した低温細菌芽胞の基礎的性状 6. ロングライフチルド食品で危害となる微生物とその性状（第2報） 7. 微生物活性測定装置による各種静菌剤の評価 8. 走査型熱顕微鏡（SThM）システムによる微生物細胞の耐熱性に関する熱分析方法の開発	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 (地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター マルハニチロ(株) 三栄源エフ・エフ・アイ(株) ナノ・マイクロバイオ研究所—中西技術士事務所、 (株)島津テクノリサーチ、摂南大学

第2日目〔11月18日（金）〕

9:00～12:00	9. ショートバックエクストルージョン法による各種食品の物性測定 10. 低糖度イチゴジャムの官能評価と物性評価の相関 ～テクスチャーに関する知覚の解明～ 11. 耐熱性ゲルを用いた常温流通向け軟化食品の崩壊抑制法検討 12. メタボリックプロファイリング手法による柑橘果汁飲料製品の成分挙動の解明 13. アクティブバリア容器詰食品の保存性能（ホワイトシチューについて） 14. アクティブバリア容器詰食品の保存性能（果実容器詰について） 15. 長期保管を特徴とする備蓄用レトルト製品の製品設計の考え方 16. 酵素活性比色測定キットを利用した昆虫の加熱履歴判定 17. 缶詰果実の鉛含有実態調査—鉛含有の原因究明と低減対策の検証	アヲハタ(株) アヲハタ(株)、広島大学大学院 (公財)東洋食品研究所 (公財)東洋食品研究所 東洋食品工業短期大学 東洋食品工業短期大学 ハウス食品(株) (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 農林水産省 消費・安全局
13:00～14:50	18. 吸湿したレトルトカレー段ボール箱の変形防止研究 19. 電子レンジ専用 易開封ヒートシール蓋の開発 20. ヒートシール強さ≪23N/15mm≫の単純管理で、レトルトパウチのHACCPは適格か？ 21. 油漬缶詰製品の熱伝達特性に関する研究 22. レトルト殺菌におけるATS法（雰囲気温度スライド法）の実用例 23. 「容器詰食品加熱殺菌工程の数値解析技法の開発」—ATS法の予測機能に関する検討—	ハウス食品グループ本社(株)、レンゴー(株) 大和製罐(株) 菱沼技術士事務所 (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 トーアス(株) (公財)東洋食品研究所

特別講演 第1日目（11月17日） 15:30～17:00

「食のハラールとムスリム対応—認証取得を考える前に知っておくべきこと—」

立命館大学 客員教授 阿良田 麻里子 氏