

発表論文

第1日目 [11月16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. 固液混合缶詰製品の回転式殺菌における温度測定法に関する研究 2. S法を用いたシミュレーションシステムの開発 3. 第2報:【HA】の不具合を鮮明にしたレトルトパウチの CPの改革	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 (株)日阪製作所 菱沼技術士事務所
13:45 ~ 15:20	4. 耐熱性ゲルを用いた常温流通向け軟化食品の適正容器検討 5. レトルトカレーパウチのデラミ検証報告 6. レンジ対応パウチ評価方法の開発 7. ミルク添加低酸性飲料陽圧アルミボトル缶の出荷前ケース検査システムの開発 8. レーザ 変位センサを利用したインライン缶内圧検査機の開発	(公財)東洋食品研究所 江崎グリコ(株) ハウス食品グループ本社(株) 東洋製罐(株) 大和製罐(株)

第2日目 [11月17日(金)]

9:00 ~ 12:10	9. E型ボツリヌス菌に対する各種静菌剤の効果 10. 低温性セレウス菌株の低温長期保管時における増殖特性及び耐熱性 11. 低温細菌芽胞の耐熱性評価における生残芽胞培養条件の影響 12. 常温販売されている容器詰市販甘酒製品の商業的無菌性の実態調査 13. 低酸性濃厚流動食の変敗とその防止対策について 14. 中国食品工場における耐熱性菌による製造ライン汚染とその対策 15. <i>Bacillus</i> 属細菌のグアイアコール産生に関する研究 16. <i>Bacillus coagulans</i> のゲノムスケール配列解析 17. 耐熱性カビ検査用 NA マイクロアレイの開発 18. 芽胞の含水率と、走査型プローブ顕微鏡(PM)並びに走査型熱顕微鏡(hM)システムによって求めた、芽胞の各物理項目との耐熱性の相関について	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会、 キューピー(株)、三栄源エフ・エフ・アイ(株) (株)日清製粉グループ本社 (地独)北海道立総合研究機構 (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 トーアス(株)、(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 江崎グリコ(株) 北海製罐(株) (公財)東洋食品研究所 アヲハタ(株)、東洋製罐グループホールディングス(株) ナノ・マイクロバイオ研究所 - 中西技術士事務所、摂南大学
13:10 ~ 14:20	19. ロングライフチルド食品への光の影響 20. 素材の風味を生かした新規濃縮ペーストルウの開発 21. 加工に適したイチゴ新品種'夢つづき'の開発と取り組みについて 22. 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構における産学官連携に向けた取り組み	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 ハウス食品(株) アヲハタ(株)、(国研)農業・食品産業技術総合研究機構 (国研)農業・食品産業技術総合研究機構

特別講演 第1日目(11月16日) 15:30 ~ 17:00

「人工知能(I)の基本的概念と食品会社における活用」

キューピー株式会社 生産本部 生産技術部

次世代技術担当 担当次長 荻野 武氏