

発表論文

第1日目〔11月8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
11:30～12:20	1. 過酢酸製剤の食品成分への影響 2. レトルト食品における原料由来の塩素臭 3. イチジク果実の新規機能性成分	（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ハウス食品㈱、ハウス食品グループ本社㈱ （公財）東洋食品研究所
14:15～15:05	4. 低糖度ジャムの離水に関する研究 5. 酵素剤による食品軟化法の効率化に関する研究 6. 胃ろう用ミキサー食「なめらか定食®」の開発	アヲハタ㈱ （公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ホリカフーズ㈱

第2日目〔11月9日（金）〕

9:00～11:50	7. <i>Bacillus cereus</i> 芽胞の油中での耐熱性 8. 耐酸性および耐カテキン性を有する <i>Bacillus</i> 属細菌の各種性状調査 9. ナノイオンプローブを用いた新規顕微鏡による生物計測技術の展開 ー走査型イオン伝導顕微鏡（SICM）による芽胞発芽の評価ー 10. 第2報：低酸性濃厚流動食の変敗とその防止対策について 11. 低温細菌芽胞の発育および加熱殺菌における有機酸類の添加効果 12. ブルーベリー果実より分離した耐熱性カビの植物生育促進効果 13. 第2報：ATS法を用いたシミュレーションシステム（PASS）の開発 14. ATS(Ambient Temperature Slide)法の有効活用方法に関する検討 15. 低接着力帯（1~2N/15mm）を利用したヒートシール面の圧縮荷重分布の詳細検証	（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 北海製罐㈱ ナノ・マイクロバイオ研究所ー中西技術士事務所、摂南大学薬学部 トーアス㈱、（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 （地独）北海道立総合研究機構食品加工研究センター アヲハタ㈱、茨城大学農学部 ㈱日阪製作所 （公財）東洋食品研究所 菱沼技術士事務所
13:00～13:50	16. 食品に混入したプラスチック異物のFT-IRによる熱履歴推定法の検討 17. 日本酒向けボトル缶用キャップの開発 ーフレーバー性の向上ー 18. より多くのお客様が開けやすいと感じる容器包装設計	キューピー㈱ 大和製罐㈱ ハウス食品グループ本社㈱、筑波大学

特別講演 第1日目（11月8日） 15:20～16:50

「国内の缶・びん詰、レトルト食品の微生物について ー回顧と課題ー」

前（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会
 専務理事 駒木 勝 氏