

発 表 論 文

第 1 日目〔11 月 14 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
11:30～12:25	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 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 3. 生チョコレート缶詰の試作	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 アヲハタ㈱、広島県立総合技術研究所 農業センター 東洋食品工業短期大学、元東洋食品工業短期大学
14:15～14:50	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 5. ピロー袋を適用したレトルトパウチ包装の試作	キューピー㈱ 菱沼技術士事務所

第 2 日目〔11 月 15 日(金)〕

9:00～11:50	6. ジャム・フルーツプレッド用異物検査装置の開発 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 8. 耐熱性芽胞形成細菌 <i>Moorella thermoacetica</i> および <i>Geobacillus stearothermophilus</i> のマルチプレックス PCR 法による検出 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 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― 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 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 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 14. 水分を添加した油中での <i>Bacillus cereus</i> 芽胞の耐熱性	アヲハタ㈱、㈱ニコン ハウス食品グループ本社㈱、㈱ハウス分析テクノサービス (公財)東洋食品研究所 三菱ケミカルフーズ㈱、大阪府立大学大学院生命環境科学研究科 ナノ・マイクロバイオ研究所―中西技術士事務所、 摂南大学薬学部 (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所、 キューピー㈱、三栄源エフ・エフ・アイ㈱ 北海製罐㈱ (地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター、 三重大学大学院生物資源学研究科 (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所
13:00～13:50	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 16. 加熱殺菌時の内部温度分布計算結果 17. 糖の褐色化に関する基礎的研究	㈱日阪製作所 (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研究所

特別講演 第 1 日目(11 月 14 日) 15:00～16:30

「米国の食のトレンドと法規制について」

(一社)食品開発技術者協会

専務理事 吉 田 隆 夫 氏