

研究発表一覧

1編につき（発表14分、質疑応答2分）

【午前の部】 10:00～12:00

テーマ	研究機関
1. 容器詰食品の殺菌値算定に関する既存の数値モデルの検証 2. 加熱殺菌時の内部温度分布計算結果－容器の影響－ 3. ヒートシールの接着強さの活用論理の再検討 4. 膨化食品の特性に与えるペクチンの影響について 5. 過発酵白菜キムチで生成される異臭の特性 6. 容器詰加熱殺菌食品の貯蔵による揮発性成分の変化	（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 （公財）東洋食品研究所 菱沼技術士事務所 アヲハタ(株) エバラ食品工業(株)、工学院大学 （公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所

【午後の部】 13:00～16:30

テーマ	研究機関
7. レトルト食品におけるグルタミン酸の粗大結晶化防止 8. マーブル状チーズ入りレトルト食品の開発 9. レトルトパウチ食品における高齢者向け「雑炊」の物性と美味しさの実現 10. キレート剤を用いた野菜軟化法の検討 11. 食缶向けラミネート鋼板の耐食性評価 12. 内容物開発から製品上市までの当社顧客サービスについて 13. 容器入りスープの製造方法に関する研究 14. <i>Geobacillus stearothermophilus</i> を殺菌指標にした低酸性ニンジンジュースの製法について 15. 走査型プローブ顕微鏡の様々な物理項目による芽胞の解析－芽胞の耐熱性は含水率によって決まる－ 16. 低温域における E 型ボツリヌス菌芽胞の発育特性調査	ハウス食品(株)、ハウス食品グループ本社(株) ハウス食品(株) キューピー(株) （公財）東洋食品研究所 東洋鋼板(株)、東洋食品工業短期大学 東洋製罐(株) 大和製罐(株) 宮崎県農協果汁(株)、南九州大学、（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 ナノ・マイクロバイオ研究所－中西技術士事務所、摂南大学 （公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所