

研究発表一覧

【午前の部】 10:30～12:00

テーマ	研究機関
1. 低温域における E 型ボツリヌス菌芽胞の発育特性調査【第 2 報】 2. 海産練り製品から単離した耐塩性芽胞形成細菌の性状について 3. <i>Geobacillus</i> 属菌の生育温度域および増殖・耐熱性への pH の影響 4. <i>Sporolactobacillus</i> 属細菌の制御に関する検討 5. 日向夏搾汁における耐熱性細菌芽胞の挙動	(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ー中西技術士事務所 キューピー(株) 東海大学海洋学部 宮崎県農協果汁(株)

【午後の部】 13:00～15:30

テーマ	研究機関
6. ≪界面温度制御≫を活用したレトルトパウチのヒートシール加熱の改革 7. 容器詰加熱殺菌時の内部温度分布計算への容器材料熱特性と表面熱伝達率の組み込み 8. 缶詰食品の殺菌値算定に関する既存の数値モデルの検証【第 2 報】 9. キレート剤を用いて製造した介護食品向け野菜素材の特徴 10. 煮込み感を付与する製法および成分の探索 11. 加工用イチゴ品種‘夢つづき’および‘夢つづき 2 号’の品種特性 12. レトルトモデル加工食品中の食物アレルギーを高感度で検出する定性リアルタイム PCR の開発 13. 容器詰加熱殺菌食品の貯蔵による揮発性成分の変化【第 2 報】	菱沼技術士事務所 (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 (公財) 東洋食品研究所 ハウス食品(株) アヲハタ(株) ハウス食品グループ本社(株) (公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所

特別講演

15:45～16:30

「コロナ禍における食生活の変化ー栄養バランスについて考えるー」

公益社団法人日本栄養士会 代表理事副会長 斎藤トシ子 氏