

# 11月8日（水） 第72回技術大会

## 研究発表

【午前の部】 10:30～12:00

テーマ	研究機関
1. ATS 法による管理基準を逸脱した殺菌条件下での品温履歴の推定	(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所
2. 調理値 (Cooking Value) シミュレーションに向けたチアミンの検量線の導出	(株) 日阪製作所
3. 含気容器詰モデル食品加熱殺菌時の殺菌値最小点位置と内圧制御指標値	(公財) 東洋食品研究所
4. レトルトパウチ包装の【HA】の新規策定と【CCP】技術の最新化	菱沼技術士事務所
5. スパウトパウチ用易開封キャップ (二色成形キャップ) の採用に向けた包装性能評価	ハウス食品グループ本社(株)

【午後の部】 13:40～16:20

テーマ	研究機関
6. オンラインメニューにおけるご飯のおいしさを維持する技術の開発	ハウス食品(株)
7. 食材の加熱殺菌後の品質変化に関する基礎的研究 第1報	東洋食品工業短期大学
8. フルフルリアルアルコールを利用した製品貯蔵温度の推定	(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所
9. カンキツ新品種「瑞季」の特性を活かした生果および加工での付加価値の高い利用法の開発	アヲハタ(株)
10. 市販ツナ缶詰中の2-オキソ-イミダゾールジペプチドの定量	(公財) 東洋食品研究所
11. 高温生育菌の55℃以上での増殖へのpHの影響	キューピー(株)
12. 冷蔵加工食品の加熱殺菌条件と保存性	(地独) 北海道立総合研究機構食品加工研究センター
13. チルド食品における消費期限延長の検討	(株) 日清製粉グループ本社
14. クエン酸ナトリウムのE型ボツリヌス菌芽胞に対する静菌効果	(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所

## 特別講演

16:30～17:30

「スマートファクトリーへの第一歩 –データとデジタル技術の活用–」

法政大学 デザイン工学部 教授 西岡 靖之 氏