

ロングライフ&チルド食品 研究会情報

第6号

伝熱面のファウリング(Fouling)、後編 —熱伝達低下、流速の低下、圧力損失、微生物の棲家	1
レストランのための真空調理の安全性に関する注意事項(1) 低温長時間調理と細菌増殖、長期冷蔵の危険性、再加熱問題	21
食品加工中の食品汚染	34
アメリカ食品産業情報	47
新聞記事情報（平成28年11月—平成29年2月）	49
事務局より	51

平成29年3月

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会