

ロングライフ&チルド食品 研究会情報 第28号

調理済食品中のリステリア制御における乳酸菌の影響 1

硫酸水素ナトリウムおよび過酢酸水溶液による生鮮カットホウレンソウに付着するサルモネラ菌の減少について 19

広がる食品と水の安全技術 ～敵の敵は味方：バクテリオファージが食品と水の安全性を再構築するためにどのように利用されているか～ 30

新聞記事情報（令和6年2月～令和6年5月） 38

事務局より 42

令和6年7月

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会