

10
2024
目次



Cordierite Scene. 31..... 1

缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法と
その科学
Ⅲ. 桃類缶詰
..... 武田 淳 2

安全意識の高まりや社会の変化により、食品を製造する環境は日々変化が求められている。容器詰加熱殺菌食品の製造方法は大きく変わるものではないが、現在の法律、社会情勢、製造環境の変化などを含めながら主な製品の製造方法について紹介する。第3回は、桃類缶詰について解説する。

第73回技術大会開催要項
..... 11

第73回技術大会研究発表論文要旨
..... 12

第73回技術大会は11月19日から20日に浜松市で開催される。本稿では、大会で発表される品質関連、微生物関連、加熱殺菌技術等の分野にわたる14編の研究内容の論文要旨を紹介する。

ニュースファイル(2024年8月)..... 33

※放射路
食品・流通..... 40

食品製造に役立つ「食材のはなし」
その6 マイタケ
..... 後藤隆子 42

缶詰見聞・体感録 第157号
コロナ禍の生活を振り返る
..... 黒川勇人 47

2024年産さくらんぼ缶詰製造数量
(シーズンパック)・原料受入数量
..... 59

ニュース&トピックス..... 60

缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ
2024年8月品目別商品別金額シェア
..... 67

缶詰短 信.....35	業 界 消 息..... 59,66
缶詰輸 入 情 報.....50	海 外 ジ ャ ー ナ ル.....64
缶詰輸 出 情 報.....52	日 本 介 護 食 品 協 議 会 コ ー ナ ー.....77
缶詰関 連 統 計 情 報.....54	研 究 所 だ よ り.....78
国 内 缶 詰 関 連 指 標.....56	協 会 日 誌.....79
魚 肉 ソ ー セ ー ジ コ ー ナ ー.....58	編 集 後 記.....80

表紙カット (株)日本出版制作センター
レイアウト 澄田 静