



Cordierite Scene. 32 1

食品の加熱調理技術

..... 後藤隆子 2

ヒトだけが火を使って食べ物を料理し食することが可能であり、それまでの食糧事情を一変させ、進化にも影響を及ぼした。加熱により食品は柔らかくなり、容易に噛み切れるようになり、おいしさも向上する。筆者が長年研究している容器詰加圧加熱食品では、微生物制御を優先して加熱条件を設定してきたが、おいしい食品をつくる条件とは異なる場合もある。そこで、おいしさに重点をおいて食品と熱の関係を解説する。また、話題の低温調理についても紹介する。

ニュースファイル (2024年9月) 11

※ 放射路

食品・流通 18

食品製造に役立つ「食材のはなし」

その7 サツマイモ

..... 後藤隆子 20

缶詰見聞・体感録 第158号

ラーメン・焼きそばの具に使える缶詰選手権

..... 黒川勇人 25

ニュース&トピックス 35

缶詰, びん詰, レトルト食品生産数量

(2024年1~6月期1次集計分速報)

..... 42

2024年1~6月期の缶詰, びん詰生産は68.1万トン(10,736万箱. 実箱)で, 前年対比72.0%であった。内訳は, 丸缶65.5万トン, 10,293万箱(飲料を除いた丸缶では5.3万トン, 677万箱), 大缶0.7万トン, 42万箱, びん詰1.8万トン, 401万箱であった。レトルト食品の生産は, 19.2万トン(3,527万箱)であった。

缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ

2024年9月品目別商品別金額シェア

..... 70

*2025年度缶詰時報年間予約購読申し込みについて

..... 83

業界消息.....	12,38	海外ジャーナル.....	39
缶詰短信.....	13	日本介護食品協議会コーナー.....	80
缶詰輸入情報.....	28	研究所だより.....	81
缶詰輸出情報.....	30	協会日誌.....	82
缶詰関連統計情報.....	32	編集後記.....	84
魚肉ソーセージコーナー.....	34		

表紙カット (株)日本出版制作センター
レイアウト 澄田 静