击詰時報 THE CANNERS JOURNAL

創刊:大正11年8月 [First published in 1922]





VOL.104 NO. 4 (NO.1204) THE KANZUME JIHO ISSN 0410-9716 CODEN: KJIHBX

Cordierite Scene. 36 ·····	1	研究報文 低温域におけ
缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法と その科学 Ⅳ. ミカン類缶詰		発育特性調査 (第2報) 有機動 添加の影響
	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 4 回は、ミカン類缶詰について紹介する。		食品製造に役 その12 ニンシ
て解説する.		缶詰見聞・体感録
		卯月・雑感
技術レポート・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		••••••
ディスペンステクノロジーによる		
3D フードプリンターについて		ニュース&トヒ
ー日本のさまざまな食品問題を解決するー 武蔵エンジニアリング株式会社	12	
3Dプリンターは,食品を3D形状に造形するための新技術である.液体精密制御装置 (ディスペンサー) の開発技術	12	缶詰, びん詰, 2025年2月品
は、食品業界でも新たな価値を生み出すと考えられている. 本稿ではディスペンステクノロジーの紹介、3Dフードプリ		
ンター開発過程,3Dフードプリンターと融合することで生		
まれる造形物,技術的課題や応用例,将来の展望について		缶 詰 短 信
紹介する.		缶詰輸入情報
to the table of the L. A. Mort of L. P.		缶詰輸出情報······
缶詰等の売上金額動向		缶詰関連統計情報… 国内缶詰関連指標…
—POSデータからみる売上前年同月比一 	18	国内田品関連指標・・・
	10	海外ジャーナル
本誌各月号に掲載している缶びん詰, レトルト食品の全国 販売データの水産缶詰(マグロ・カツオ以外), マグロ・		~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
カツオ缶詰等の各分類について,株式会社 KSP-SPのPOS		
データによる 2024年 1 月から 12月までの各月の売上金額前		表紙カット(㈱日本出版)
年同月比の推移を紹介する.		レイアウト 澄田 靜
ニュースファイル (2025年2月)	26	
◎ 放射路		
& 成別的 食品・流通	33	

低温域における E 型ボツリ	ヌス菌芽胞の		
発育特性調査 (第2報)有機酸、有機酸塩、糖類 添加の影響	および糖アルコール		
······· <u>\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\</u>	山 敦・山口敏季 35		
食品製造に役立つ「食材の その12 ニンジン(前編)	はなし」 後藤隆子 53		
缶詰見聞・体感録 第163号			
卯月・雑感 	黒川勇人 58		
ニュース&トピックス	61		
缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ 2025年2月品目別商品別金額シェア			
••••••••••••	68		
缶 詰 短 信·······28 主任抗	 支術者コーナー67		
缶詰輸入情報44 業 類	界 消 息67		
缶詰輸出情報46 日本月	↑護食品協議会コーナー…78		
缶詰関連統計情報48 研究	所だより79		
国内缶詰関連指標50 協 🕏	会 目 誌80		
魚肉ソーセージコーナー52 編 ∮	集 後 記82		
海外ジャーナル65			

制作センター