

10
2026
目次



<i>Cordierite</i> Scene. 53	1
缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法と その科学	
Ⅶ. やきとり容器詰食品 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7回は、やきとり容器詰食品につい て解説する。	
第75回技術大会研究発表論文要旨	12
第75回技術大会は11月26日から27日に仙台市で開催される。 本稿では、大会で発表される品質関連、加熱殺菌技術、容 器関連、微生物関連等の分野にわたる27編の研究内容の論 文要旨を紹介する。	
第75回技術大会開催要項	48
㊦ 放射路 食品・流通.....	53
食品製造に役立つ「食材のはなし」 その26 リンゴ 後藤隆子	55
缶詰見聞・体感録 第179号 ギョニソ百景 黒川勇人	60

2026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	72
--	----

技術レポート

熱水を使用しない省エネタイプのレトル
ト殺菌装置

—蒸気循環（節水）式調理殺菌装置—
..... 鈴木勢士・児山優作 73

日本バイオコン(株)は、容器詰食品の多様化と環境配慮の高
まりを背景に、蒸気循環式調理殺菌装置を開発した。槽内
の蒸気と空気を循環させて温度ムラを抑え、100℃以下か
ら121.1℃の加圧殺菌まで均一に対応する。節水、省エネ、
低コスト化に加え、保守性や操作性にも優れ、缶詰、びん
詰、レトルト食品など多様な製品に適した次世代型設備で
ある。

ニュース&トピックス	82
------------------	----

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ 2026年8月品目別商品別金額シェア	88
---	----

★「缶詰時報」講読料改定について	101
---------------------------	-----

缶詰短信.....49	主任技術者コーナー.....72
魚肉ソーセージコーナー.....63	日本介護食品協議会コーナー...98
缶詰輸入情報.....64	研究所だより.....99
缶詰輸出情報.....66	協会日誌.....100
缶詰関連統計情報.....68	編集後記.....102
国内缶詰関連指標.....70	