

ロングライフ&チルド食品 研究会情報 第7号

レストランのための真空調理の安全性に関する注意事項(2)
冷蔵・冷凍品の再加熱、生または加熱不十分な製品サービス、4時間/2時間ルール 1

インゲン豆缶詰の品質改善を目的とした管理動揺殺菌 12

より優しい、より穏やかな食品加工 32

アメリカ食品産業情報 41

新聞記事情報（平成29年3月－平成29年6月） 43

事務局より 47

平成29年7月

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会