



Cordierite Scene. 21 1

缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法と
その科学

I. マグロ・カツオとサケ・マス
.....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1回は、マグロ・カツオ、サケ・マスについて解説する。

調査・研究レポート
.....日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所 13

日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所では、容器詰食品に関する調査・研究の結果を技術大会で発表しているが、過去の発表内容を研究分野ごとに再編集してお届けする。本稿では食品工学研究室の研究テーマ2編について紹介する。

ニュースファイル (2023年9月) 23

※ 放射路
食品・流通 30

缶詰見聞・体感録 第147号
LOCAL FISH CAN グランプリ 2023
..... 黒川勇人 32

ニュース&トピックス 42

缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
(2023年1～6月期1次集計分速報)
..... 49

2023年1～6月期の缶詰、びん詰生産は94.6万トン(15,199万箱・実箱)で、前年対比95.1%となっている。内訳は、丸缶91.9万トン、14,756万箱(飲料を除いた丸缶では6.4万トン、836万箱)、大缶0.9万トン、51万箱、びん詰1.8万トン、392万箱となっている。レトルト食品の生産は、15.8万トン(2,472万箱)で前年対比106.4%となっている。

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ
2023年9月品目別商品別金額シェア
..... 72

*缶詰びん詰レトルト食品統計特集号申し込みについて
..... 71

.....

缶詰 短 信.....26	海外ジャーナル.....46
魚肉ソーセージコーナー.....35	日本介護食品協議会コーナー.....82
缶詰輸入情報.....36	研究所だより.....83
缶詰輸出情報.....38	協会日誌.....84
缶詰関連統計情報.....40	編集後記.....86
業 界 消 息.....45	

.....

表紙カット (株)日本出版制作センター
レイアウト 澄田 静