

ロングライフ&チルド食品 研究会情報 第22号

調理済み鶏胸肉スライスの微生物学的および物理化学的シェルフライフに及ぼす高圧、マイクロ波、可溶性ガス安定化、ガス置換包装および真空包装の単独および複合効果 1

真空調理ガイドンス 21

加熱処理によって賞味期限を延長した冷蔵食品の指標病原菌がセレウス菌芽胞であることを示す証拠 33

アメリカ食品産業情報 45

新聞記事情報（令和4年2月～令和4年5月） 49

事務局より 52

令和4年7月

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会