

ロングライフ&チルド食品 研究会情報 第23号

生鮮、冷凍、缶詰の果実・野菜の栄養成分比較 Part 1. ビタミンC、Bおよびポリフェノール	1
高圧処理および加熱殺菌が施されたイチゴピューレの低温貯蔵における 品質パラメータとシェルフライフの評価	25
バイオフィルムの除去と予防	40
アメリカ食品産業情報	47
新聞記事情報（令和4年6月－令和4年9月）	50
事務局より	52

令和4年11月

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会