



<i>Cordierite</i> Scene. 15.....	1	2022年産くり缶詰・びん詰生産調査結果	76
容器詰食品の高品質化のための基礎知識 (全4回)		ニュース&トピックス	77
Ⅲ. 容器詰食品の色素の変化 後藤隆子	2	缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ 2023年3月品目別商品別金額シェア	84
CVS等の普及により, 手軽に購入が出来るようになった 容器詰食品は, より高品質化が求められている. 品質劣化 を防止し, 高品質な製品を提供するための要素となる基礎 知識を解説する. 内容は分野ごとに, I. 光の影響, II. 酸 素の影響, III. 色素の変化, IV. 香気成分・呈味成分の変化, とし, 4回にわたり紹介する. 第3回は, 容器詰食品の色 素の変化について解説する.		~~~~~	
果実缶詰の供給・市場動向 I —輸入依存度, 数量で86%, 金額で78%— 上田廣志	20	缶詰短信.....60 海外ジャーナル.....81 魚肉ソーセージコーナー.....69 日本介護食品協議会コーナー.....94 缶詰輸入情報.....70 研究所だより.....95 缶詰輸出情報.....72 協会日誌.....96 缶詰関連統計情報.....74 編集後記.....98 業界消息.....80,97 ~~~~~	
果実缶詰の主要品目にスポットを当てて, その歴史や今日 までの供給・市場動向について解説する. 果実缶詰の供給 量は, 1995年に国産12.6万トン(529億円), 輸入33.7万 トン(348億円)と史上最多となり, 総供給量に占める輸 入比率は72.8%(金額39.8%)に達した. 2021年には国産 4.5万トン(178億円), 輸入24.9万トン(531億円)で総 供給量29.1万トン(682億円)に減少している. 前篇の本 稿では, 「みかん」「パインアップル」について解説する.		表紙カット (株)日本出版制作センター レイアウト 澄田 静	
日本缶詰びん詰レトルト食品協会 理事会の概要	48		
ニュースファイル(2023年3月)	56		
※放射路 食品・流通	64		
缶詰見聞・体感録 第142号 異業種・異業態の参入 黒川勇人	66		