

10  
2023  
目次



Cordierite Scene. 20..... 1

容器詰食品の高品質化のための基礎知識  
(全4回)

IV. 容器詰食品の香気成分・呈味成分の変化  
..... 後藤隆子 2

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4回は、容器詰食品の香気成分・呈味成分の変化について解説する。

第72回技術大会研究発表論文要旨  
..... 20

第72回技術大会は11月8日に東京で4年ぶりに対面で開催される。本稿では、大会で発表される加熱殺菌技術、容器関連、品質関連、微生物関連等の分野にわたる14編の研究内容の論文要旨を紹介する。

第72回技術大会開催要項  
..... 39

ニュースファイル (2023年8月) ..... 40

※ 放射路  
食品・流通 ..... 46

缶詰見聞・体感録 第146号  
Love 瓶詰  
..... 黒川勇人 48

ニュース&トピックス ..... 60

2023年産さくらんぼ缶詰製造数量  
(シーズンパック)・原料受入数量  
..... 67

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ  
2023年8月品目別商品別金額シェア  
..... 68

~~~~~  
缶詰短信 .....42 海外ジャーナル ..... 65  
魚肉ソーセージコーナー .....51 日本介護食品協議会コーナー .....78  
缶詰輸入情報 .....52 研究所だより .....79  
缶詰輸出情報 .....54 協会日誌 .....80  
缶詰関連統計情報 .....56 業界消息 .....81  
国内缶詰関連指標 .....58 編集後記 .....82  
~~~~~

表紙カット (株)日本出版制作センター  
レイアウト 澄田 静

