



Cordierite Scene.36 ..... 1

缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法と  
その科学

IV. ミカン類缶詰  
..... 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4回は、ミカン類缶詰について解説する。

☛ 技術レポート ☛

ディスペンステクノロジーによる  
3D フードプリンターについて

—日本のさまざまな食品問題を解決する—  
..... 武蔵エンジニアリング株式会社 12

3Dプリンターは、食品を3D形状に造形するための新技術である。液体精密制御装置(ディスペンサー)の開発技術は、食品業界でも新たな価値を生み出すと考えられている。本稿ではディスペンステクノロジーの紹介、3Dフードプリンター開発過程、3Dフードプリンターと融合することで生まれる造形物、技術的課題や応用例、将来の展望について紹介する。

缶詰等の売上金額動向

—POSデータからみる売上前年同月比—  
..... 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 18

本誌各月号に掲載している缶びん詰、レトルト食品の全国販売データの水産缶詰(マグロ・カツオ以外)、マグロ・カツオ缶詰等の各分類について、株式会社KSP-SPのPOSデータによる2024年1月から12月までの各月の売上金額前年同月比の推移を紹介する。

ニュースファイル(2025年2月) ..... 26

☒ 放射路  
食品・流通 ..... 33

研究報文

低温域におけるE型ボツリヌス菌芽胞の  
発育特性調査

(第2報)有機酸、有機酸塩、糖類および糖アルコール  
添加の影響

..... 立山 敦・山口敏季 35

食品製造に役立つ「食材のはなし」

その12 ニンジン(前編)

..... 後藤隆子 53

缶詰見聞・体感録 第163号

卯月・雑感

..... 黒川勇人 58

ニュース&トピックス ..... 61

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ

2025年2月品目別商品別金額シェア

..... 68

缶詰短信 ..... 28 主任技術者コーナー ..... 67

缶詰輸入情報 ..... 44 業界消息 ..... 67

缶詰輸出情報 ..... 46 日本介護食品協議会コーナー ..... 78

缶詰関連統計情報 ..... 48 研究所だより ..... 79

国内缶詰関連指標 ..... 50 協会日誌 ..... 80

魚肉ソーセージコーナー ..... 52 編集後記 ..... 82

海外ジャーナル ..... 65

表紙カット (株)日本出版制作センター  
レイアウト 澄田 静