

10
2025
目次



Cordierite Scene. 42 1

缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法と
その科学

V. コンビーフ容器詰食品

..... 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5回は、コンビーフ容器詰食品について解説する。

第74回技術大会開催要項

..... 11

第74回技術大会研究発表論文要旨

..... 12

第74回技術大会は11月20日から21日に長野市で開催される。本稿では、大会で発表される微生物関連、品質関連、容器関連、加熱殺菌技術等の分野にわたる16編の研究内容の論文要旨を紹介する。

ニュースファイル (2025年8月) 32

☒ 放射路

食品・流通 40

食品製造に役立つ「食材のはなし」

その16 カキ (柿)

..... 後藤隆子 42

缶詰見聞・体感録 第168号

串焼き最強説！

..... 黒川勇人 47

研究報文

缶詰食品の加熱殺菌における熱伝達値
(f_h, j_h, f_c, j_c) の理論式

— Ballの基礎式と熱伝導方程式の解析解による導出—

..... 寺島好己 59

ニュース&トピックス 68

2025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

..... 72

缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ
2025年8月品目別商品別金額シェア

..... 76

缶詰短信.....35	海外ジャーナル.....73
缶詰輸入情報.....50	日本介護食品協議会コーナー...86
缶詰輸出情報.....52	研究所だより.....87
缶詰関連統計情報.....54	協会日誌.....88
国内缶詰関連指標.....56	主任技術者コーナー.....89
魚肉ソーセージコーナー.....58	編集後記.....90