

《新発売》

食品高圧加工の最新動向

ISBN 978-4-9909936-0-3

月刊誌「食品と容器」で連載したシリーズ解説：食品高圧加工の最新動向（全24回）を別刷合本として取りまとめました。本シリーズは（国研）農研機構・食品研究部門・食品品質評価制御ユニット長である山本和貴様にコーディネーターをお願いし、食品高圧科学、生物関連高圧科学、食品高圧加工、高圧加工装置等の視点から、各分野の第一線で活躍する専門家の方々に執筆頂いたものです。世界では高圧加工ジュースの市場が大きく伸び、受託加工（有償加工）業態も活況ある中で、ジュース以外への応用についての関心も高まりつつあります。今後、日本での高圧加工食品市場の拡大に向け、本書は食品関連企業の方にとって、最新の幅広い技術を網羅したバイブルとして役立つことでしょう。

【食品高圧加工の最新動向の各掲載記事テーマ】

- ・食品高圧加工の動向 -関連科学技術の進展-
- ・高圧処理による超微細米粉の製造
- ・高圧処理による食肉の物性変換
- ・微高圧炭酸ガス殺菌と無添加調味梅干しの開発
- ・中高圧処理を活用したエキス化
- ・高圧処理における芽胞菌の発芽誘導
- ・高圧を活用した「かぶら寿し」の迅速製法
- ・深海微生物の特徴と生産する酵素の高水圧適応メカニズム
- ・重曹・高圧併用処理を用いた食肉加工品の物性改善技術の開発
- ・中高圧処理（100～200MPa）装置での有償加工
- ・横型超高圧処理装置 FOOD FRESHER の商品化とテスト・受託処理対応
- ・高圧加工ジャムの生産と新展開
- ・高圧処理を利用した無菌化包装米飯の開発および現状
- ・高圧加工澱粉の活用に向けて（1）
- ・高圧加工澱粉の活用に向けて（2）
- ・高圧処理による脂質の状態変化
- ・世界の食品産業における高圧装置の動向
- ・食品・飲料業界で伸びゆくニーズに応える高圧加工システム
- ・出芽酵母の高圧研究を応用した日本酒の新しい発酵制御技術
- ・高圧加工による低アレルギー化の可能性
- ・高圧処理による酵素の活性化と不活性化
- ・中温中高圧加工した果実コンポート
- ・食品高圧加工における食品安全性確保
- ・「食品高圧加工技術の更なる普及に向けて」

【食品高圧加工の最新動向 注文書】

ご注文数	冊	お支払い方法は銀行振込み (手数料はお客様負担です)	販売価格 3,000 円/冊 (税込, 送料別)
------	---	-------------------------------	-----------------------------

ホームページからのお申し込み : <http://kangiken.net/>
 メールでのお申し込み : kangiken@kangiken.net
 お電話でのお申し込み : 03-6551-2570
 FAX でのお申し込み : 03-6551-2577 (この用紙をご利用下さい)

フリガナ 会社・学校名	所属部署	
	フリガナ お名前	
ご住所	〒 -	
TEL	E-mail アドレス	
FAX		

缶詰技術研究会