

食品ロス削減に向けた ロングライフ化技術

監修 北澤 裕明 日本女子大学 家政学部 准教授

安藤 泰雅 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
食品研究部門食品加工・素材研究領域
食品加工グループ 主任研究員



NTSサイトにて
電子試読可能! (無料)



● 体裁：冊子 B5判 308頁

／PDF版[CD or ダウンロード]

● ISBN：[冊子] 978-4-86043-875-3

[電子] 978-4-86043-876-0

● Cコード：3058

● 定価：本体43,000円＋税

● 発刊日：2024年5月20日

◆ おいしさと安全性を両立させるロングライフ食品の技術革新の最新動向を追う！

◆ SDGsに貢献するロングライフ食品の可能性と持続可能な社会を目指す食品開発の最前線を紹介！

◆ 長期保存可能な食品開発の最新動向と食品ロス対策に繋がる新ビジネスについても詳解！

主な目次

- 序 章 食品のロングライフ化に求められる技術とその要件
- 第1章 冷凍技術
- 第2章 乾燥技術
- 第3章 殺菌滅菌技術
- 第4章 包装技術
- 第5章 保存料/日持向上剤の基礎と活用術
- 第6章 食品の賞味期限および消費期限の設定手法と評価技術
- 第7章 長期保存食品と災害時の食の開発
- 第8章 食品ロス関連ビジネスの新しい展開

執筆者一覧

北澤 裕明 日本女子大学
渡辺 学 東京海洋大学
萩原 知明 東京海洋大学
岡崎恵美子 東京海洋大学
小林 りか (一社)食品冷凍技術推進機構
小出 章二 岩手大学
比留間直也 (株)前川製作所
金井 理 (株)前川製作所
田上 諒 (株)前川製作所
荒田 徳幸 (株)前川製作所
山本 修一 山口大学
木原 康博 (株)木原製作所

木原 利昌 (株)木原製作所
木原功一朗 (株)木原製作所
荒木 徹也 東京大学
立元 雄治 静岡大学
安藤 泰雅 (国研)農業・食品産業技術総合研究機構
小西 靖之 北海道立工業技術センター
小林 正義 北見工業大学名誉教授
土戸 哲明 有限会社トリビオックスラボラトリー
森松 和也 愛媛大学
植村 邦彦 新潟食料農業大学

村上 祐一 名城大学
村本 裕二 名城大学
古田 雅一 大阪公立大学名誉教授
斉藤 義人 フロイント産業(株)
藤橋 菜央 三井・ダウ ポリケミカル(株)
山本 俊巳 TOPPAN(株)
鈴木 健太 奥野製菓工業(株)
山崎 勝利 山崎技術士事務所
別府 茂 新潟大学(執筆当時)
小口 広太 千葉商科大学
小林 富雄 日本女子大学

(株)エヌ・ティー・エス行 FAX:047-314-0810/E-mail: eigyo@nts-book.co.jp

冊子版()部/PDF版[CD or ダウンロード]()部 PDF版：冊子版と同価格

購入申込書

団体名			
所在地	〒		
部署名			TEL
氏名			E-mail
通信欄			

申込要領

■ 直接小社宛にメール、FAX、またはホームページにてお申し込み下さい。送料は無料です(国内に限ります)。

■ お支払い方法
商品到着後、銀行振込、郵便振替にてお支払い下さい。

■ お申込み先・お問い合わせ先
(株)エヌ・ティー・エス営業部

◆ 市川 AI センター
〒272-0023
千葉県市川市南八幡 4-3-3 武蔵屋ビル 4F
TEL:047-314-0801/FAX:047-314-0810
E-mail: eigyo@nts-book.co.jp

◆ 本社
〒102-0091
東京都千代田区北の丸公園 2-1 科学技術館 2 階
TEL: 03-5224-5430/FAX: 03-5224-5407

株式会社 エヌ・ティー・エス

ここにご記入いただいた個人情報は、下記目的のために利用されます。

(1)お客様との契約の履行、管理 (2)新規書籍及びセミナーの紹介等、当社の営業内容の紹介 (3)お客様にとり有用と思われる当社提携先の書籍・サービス等の紹介
尚、弊社における「個人情報のお取扱について」及び、「個人情報保護方針」については弊社 HP をご覧ください。

序章

食品のロングライフ化に求められる技術とその要件

<北澤 裕明>

第1章

冷凍技術

第1節

冷凍保存の基礎

<渡辺 学>

第2節

不凍タンパク質の食品冷凍への利用

<萩原 知明>

第3節

水産物の特徴と冷凍技術

<岡崎 恵美子>

第4節

青果物の特徴と冷凍技術

<小林 りか>

第5節

生鮮青果物の過冷却保存技術

<小出 章二>

第6節

超高湿冷蔵庫の開発

<比留間 直也/金井 理/田上 諒/荒田 徳幸>

第2章

乾燥技術

第1節

食品乾燥機構と乾燥による安定化機構

<山本 修一>

第2節

熱風乾燥

<木原 康博/木原 利昌/木原 功一朗/山本 修一>

第3節

真空凍結乾燥技術

<荒木 徹也>

第4節

減圧流動層乾燥技術

<立元 雄治>

第5節

マイクロ波減圧乾燥技術

<安藤 泰雅>

第6節

食品乾燥の新しい速度論的設計：その意味論

<小西 靖之/小林 正義>

第3章

殺菌滅菌技術

第1節

食品工業における殺菌技術について

<土戸 哲明>

第2節

静水圧による高圧殺菌技術

<森松 和也>

第3節

交流電界ミニマムヒーティング技術

<植村 邦彦>

第4節

冷凍/電界による非加熱殺菌技術

<村上 祐一/村本 裕二>

第5節

量子ビームを活用した複合殺菌技術

<古田 雅一>

第4章

包装技術

第1節

青果物の包装設計に関する要件と事例

<北澤 裕明>

第2節

品質保持剤封入包装技術

<斉藤 義人>

第3節

真空スキンパック包装技術

<藤橋 菜央>

第4節

バリアフィルムによる食品のロングライフ化

<山本 俊巳>

第5章

保存料/日持向上剤の基礎と活用術

<鈴木 健太>

第6章

食品の賞味期限および消費期限の設定手法と評価技術

<山崎 勝利>

第7章

長期保存食品と災害時の食の開発

<別府 茂>

第8章

食品ロス関連ビジネスの新しい展開

第1節

持続可能なフードシステムと食品ロス削減

<小口 広太>

第2節

食品ロスを減らすための考え方

<小林 富雄>

関連書籍のご案内

No.	図書名	発刊年/月	頁数	本体価格
1	賞味期限設定・延長のための 各試験・評価法ノウハウ 保存試験・加速(虐待)試験・官能評価試験と開発成功事例	2018/4	246	32,000
2	食品の冷凍・解凍技術と商品開発	2023/3	380	44,000
3	実践 微生物制御による 食品衛生管理 食の安全管理から HACCP の現場対応まで	2020/12	260	38,000
4	青果物の鮮度評価・保持技術 収穫後の生理・化学的特性から輸出事例まで	2019/12	412	40,000
5	ボトルングテクノロジー 飲料製造における充填技術と衛生管理	2019/12	424	36,000

No.	図書名	発刊年/月	頁数	本体価格
6	食品コロイド・ゲルの 構造・物性とおishisaの科学	2024/2	420	42,000
7	おishisaの見える化マニュアル データサイエンスにもとづく可視化の実践・実例	2023/5	408	42,000
8	食品テクスチャーの測定とおishisa評価 食品構造とレオロジー、咀嚼・嚥下感覚、 機器測定・官能検査、調理・加工	2021/4	258	36,000
9	味以外のおishisaの科学 見た目・色・温度・重さ・イメージ、 容器・パッケージ、食器、調理器具による感覚変化	2022/11	496	42,000
10	現代おishisa事典 第二版 漁場から食卓まで	2024/3	1504	38,000

※PDF版も販売中(冊子版と同価格)。NTSサイトにて電子試読可能(無料)。