



新版

# 食品冷凍技術

新版 食品冷凍技術編集委員会 編集 社団法人 日本冷凍空調学会 発行  
B5判 本文285ページ 定価：5,800円(税込) 会員特価：5,500円(税込) 2009年9月発行

我々人類はおよそ半世紀前に食べ物を冷凍する術を手に入れました。それ以来発展し続けてきた食品の冷凍技術は現代社会において必要不可欠な技術の一つとなりました。

時代背景は目まぐるしく変化し、新たに環境・資源・エネルギー問題が重要視され、さらには食品の安全性に関する基準の考え方にも大きな変革がありました。こういった背景に鑑み、この度、新たに大幅改訂し「新版 食品冷凍技術」を出版する運びとなりました。本書では旧版に加え正確な新しい情報を豊富に盛り込み情報量の充実を図ると共に、各分野における用語の統一、理論の統一を図っております。さらにはコラムなどを設け読者にとってより親しみやすい書籍となるよう工夫を凝らしました。本書の特徴は、何より食品冷凍技術の基礎理論から実際の生産技術まで、一般的にバランスよく、かつそれぞれを適度に理解しやすく深く取り上げている点にあります。

本書が食品冷凍に関する教育・研究のために、また、製造、流通、研究開発に従事している読者にとっては、新たな技術の修得のためにお役に立てることを期待いたします。

新版 食品冷凍技術 編集委員会  
委員長 鈴木 徹

## 本書の特色

- ✓食品冷凍の総論から、化学、物理学、衛生学、水産物、農産物、畜産物、製造技術、品質管理、規格、設備についての各論、全11章から構成され、各分野の専門家13名が分り易く解説しています。
- ✓本書は食品製造、品質管理、生産管理、冷凍装置にかかわる方を対象にした、(社)日本冷凍空調学会の認定資格「食品冷凍技士」の講習会用テキストとして使用されています。
- ✓2000年発行の旧版「食品関係者のための食品冷凍技術」との違い
  - 全章の「冷凍の基礎理論」に関して、最大氷結晶生成帯、ミオグロビンの酸化など、各分野における基本概念の統一、理論の統一を図りました。
  - 4章「食品冷凍の衛生学」では、「感染症法」改定に伴う、食中毒菌の分類変更に対応しました。また、ノロウイルスの重要性を考慮し、ウイルス性食中毒の項を新設しました。
  - 5章「水産物の冷凍」では、最新の研究成果、技術の最前線を取り入れ大幅改訂。魚種ごとの鮮度保持、冷凍方法を詳細に解説して現場で使える情報を充実させ、カラー写真を使って理解しやすくしました。
  - 7章「畜産物の冷凍」では、畜肉のみならず、乳製品、卵の凍結に関する記述をさらに充実させました。
  - 9章：旧版では8章・9章に分散して記載されていたHACCPに関する記述を9章にまとめ、HACCPを基盤とした食品安全マネジメントシステムとして作成された、ISO22000における基本概念の形に変更しました。
  - 10章：調理冷凍食品のJAS改定、冷凍食品の取り扱いについての東京都指導基準の廃止といった、最新の法令の変化に対応しました。
  - 11章：個々の冷凍設備の解説にとどまらず、冷凍設備の動作原理にも触れました。
  - 豆知識などを掲載したコラムを設け、より親しみやすい書籍となるよう工夫を凝らしました。
  - 巻末資料：代表的な食品の成分、凍結点、比熱などのデータを掲載し、冷蔵設備必要能力計算、凍結速度シミュレーションの便を図りました。





# 2009年 (社)日本冷凍空調学会発行 「新版 食品冷凍技術」の主要目次と執筆者(所属)

1章	食品冷凍総論	鈴木 徹(東京海洋大学)
2章	食品冷凍の化学	野口 敏(中央すりみ研究所)
3章	食品冷凍の物理	渡辺 学(東京海洋大学)
4章	食品冷凍の衛生学	阿部尚樹(東京農業大学)
5章	水産物の冷凍	岡崎恵美子(長崎県総合水産試験場)
6章	農産物の冷凍	茶珮和雄(大阪府立大学名誉教授)
7章	畜産物の冷凍	岡山高秀(神戸大学名誉教授)・阿久澤良造(日本獣医生命科学大学)・押田敏雄(麻布大学)
8章	調理冷凍食品の製造技術	進藤博且(ニチレイフーズ)
9章	チルド食品, フローズンチルド食品 及び冷凍食品の品質管理	山本宏樹(日本冷凍食品協会)
10章	冷凍食品の規格, 基準, 検査	竹村昌樹(日本冷凍食品協会)
11章	冷凍設備と解凍設備	古川博一(古川技術士事務所)



## カラーページ見本

5章「水産物の冷凍」では最新の研究成果、技術の最前線を取り入れ大幅改訂。魚種ごとの鮮度保持、冷凍方法を詳細に解説して現場で使える情報を充実させカラー写真を使って理解しやすくしました。

お申込み・  
問い合わせ先



### (社)日本冷凍空調学会

〒160-0008 東京都新宿区三栄町8番地三栄ビル TEL 03-3359-5231 FAX 03-3359-5233  
下記申込書に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込みください。

受信後、書籍と請求書(本の代金+送料(1冊の場合は380円)を合わせた合計金額)をお送りします。

全国書店やホームページからの注文も可能です。日本冷凍調学会ホームページ <http://www.jsrae.or.jp/>

## 「新版 食品冷凍技術」申込書

冊 購入

FAX 03-3359-5233

ふりがな 氏名				<input type="checkbox"/> 会 員 (No. ) <input type="checkbox"/> 非会員	
送本先 ※必ず全て ご記入 下さい	名称	部署			
	住所	〒			
	TEL				