

VI. トマトケチャップ類の HACCP マニュアル作成に関する 参考文献

- 1) 石黒幸雄・古田義也：トマトピューレー、トマトケチャップー横山理雄 編著、食品腐敗変敗防止対策ハンドブッカー、pp423-431、サイエンスフォーラム社刊（1996）.
- 2) 二宮英治：トマトケチャップ・ウスターソース類ー横山理雄他編著、食品異物混入対策ー pp.299-309、サイエンスフォーラム刊（1995）.
- 3) 杉浦 盤・大内一三：トマト加工品缶詰ー日本缶詰協会編、缶詰製造講義（各論）、pp. 477-515、日本缶詰協会刊（1969）.
- 4) 農林水産省消費技術センター：品質管理マニュアルートマトケチャップ編ー、pp.1-136、農林水産消費技術センター刊（1993）.
- 5) 鶴飼暢雄：トマトケチャップー福場博保・他編著、調味料・香辛料の事典ー、朝倉書店刊、pp.267-291（1991）.
- 6) Lopez, A. :Tomato ketchup, in A complete course of canning, 9th edition. The canning trade, Baltiore ,Md. pp. 442-451（1969）.
- 7) Gould, W,A, : Tomato catsup and chili sauce manufacture , in Tomato production, processing and quality evaluation, The Avi publishing company, Inc. pp. 173-181（1974）.
- 8) FDA: Standard of identity, quality and fill of container, code of federal reguration, Canned tomato, tomato juice, catsup, tomato puree, tomato pulp, tomato paste. Title 21,（1985）.
- 9) USDA: United state standard for grade code of federal reguration, Canned tomato,tomato juice , catsap, tomato puree,tomato paste,tomato sauce,chili sauce. Title 7, A7-A34(19??).
- 10) Anon: Tomato products. pulp, paste, chili sauce and juice. Natl. Res. Cannery Assoc. Res. Lab. 27-L. Washington, D.C. pp.26-31(1950).
- 11) Edward, E :Judge & Sons, Inc.; The almanac of canning ,freezing, preserving industry. pp.456-462(1998).
- 12) (社) 全国トマト工業会：米国トマト加工品規格（1985年版）、pp.1-19
- 13) 農林省食品流通局通達：トマト加工品の製造流通基準、昭和 52 年 11 月 11 日、食流第 6280 号.
- 14) 熊谷 進監修：HACCP 管理実用マニュアル、pp.401-419（1998）.
- 15) Walt J. P. : The yeasts - a taxonomic study- , Lodder, J. Ed. p.555(North-Holland Publishing Company)（1970）.
- 16) 前田協一：輸入時の AF 検査（公定法）結果からみたむき実落花生等のアフラトキシン、Proc.Jpn.Assoc.Mycotoxicol. No.31, 7-17(1990).
- 17) 清水 潮他編著：食品危害微生物ハンドブック、pp. 164-180、サイエンスフォーラム刊（1998）.