

参 考 文 献

- 1) 二宮英治：調味料・香辛料の事典、ソース、p.244-265、朝倉書店（1983）。
- 2) 農林水産省農林規格検査所：品質管理基準書 ウスターソース類、p.31（1975）。
- 3) 佐藤 匡・宮尾茂雄：ソースのガス発生におよぼす酸と浸透圧の影響、日食工誌、31、187-191（1984）。
- 4) 大西 博：ソースより分離した一、二の酵母について、農化、25（2）、85-93（1951）。
- 5) 社団法人 日本ソース工業会：製造・品質マニュアル - ウスターソース類（1986）。
- 6) 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）。
- 7) 宮尾茂雄：加工原料野菜の除菌技術、日食保科誌、24（4）、267-280（1998）。
- 8) 太田静行編著：ソース造りの基礎とレシピ、p. 149-157、幸書房（1995）。
- 9) 社団法人日本缶詰協会：総合衛生管理製造過程申請の手引き - 「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」 - 厚生省生活衛生局食品保健課・乳肉衛生課監修。