

参 考 文 献

- 1) Berry, R. N. : Some new heat-resistance acid-tolerance organisms causing spoilage in tomato juice J. Bact., 25, 72-73(1933).
- 2) Gold, W. : Spoilage of canned Tomatoes and tomato Products, Tomato production and technology, 3rd edition, p. 419-431(1992).
- 3) 藤原真一郎 : 清涼飲料水の HACCP に関する研究、分担研究報告書 (1999).
- 4) 石黒幸雄・山田康則 : トマトジュース, 果汁・果実飲料事典, 朝倉書店, p.217-241 (1997).
- 5) Jones, A. H. and Ferguson, W. E. : Factor affecting the development of *Bacillus coagulans*. Food Technol. 15 (3), 107-111 (1961).
- 6) 木村 進・渡辺敦夫 : トマト加工技術, 食糧技術普及シリーズ, 第9号, 食品総合研究所 (1974).
- 7) 厚生省生活衛生局乳肉衛生課監修・動物食品の HACCP 研究班編集 : HACCP : 衛生管理計画の作成と実践、データ編、中央法規出版 (1997).
- 8) Leonard, S. : Tomato juice and tomato juice blends, Fruit and Vegetable Juice Processing Technology, ed Tressler, D. K. and Joslyn, M. A., p.438-460 (1971).
- 9) 松田典彦 : 低酸性飲料の加熱殺菌理論とその技術, 食品衛生研究, 36 (9), 21-33 (1986).
- 10) 森 光国 : 清涼飲料における HACCP 計画, ソフト・ドリンク技術試料「第7回研究発表会」日本清涼飲料研究会講演集, 1-11 (1998).
- 11) 中嶋 茂 : 清涼飲料水の規格基準の改正について, 食品衛生研究, 32(4), 43-54(1982).
- 12) Odlaug, T.E. and Pflug, L.J. : *Clostridium botulinum* growth and toxin production in tomato juice containing *Aspergillus gracilis*, Appl. Environ. Microbiol. 37(3), 496-504(1979).
- 13) Sognefest, P. and Jackson J. M. : Pre-sterilization of canned tomato juice. Food Technol. 1 (1), 78-84 (1947).
- 14) 田中光幸 : 低酸性飲料の殺菌の現状, ソフト・ドリンク技術資料「第7回研究発表会」日本清涼飲料研究会講演集, 12-40 (1998).
- 15) Wessell D. J. and Benjamin, H. A. : Process control of heat resistance spoilage organisms in tomato juice. Fruit Prod. Jour. 20, 178-180 (1941).
- 16) 山崎浩司・磯田千恵子・手塚裕和・川合裕史・信濃晴雄 : 酸性飲料変敗菌 *Alicyclobacillus acidoterrestris* の耐熱性とその制御、食科工、44(12)、905-911 (1997).
- 17) Huhtanen, C.N., Naghski, J., Custer, C.S. and R.W.Russell : Growth and toxin production by *Clostridium botulinum* in moldy tomato juice. Appl. Environ. Microbiol. , 32 (5), 711-715(1976).
- 18) 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.