

図1 被検材料の検体番号と実験過程



図 2 食品 S(きんぴら大根)の熱伝導性試験



図 3 保存性試験

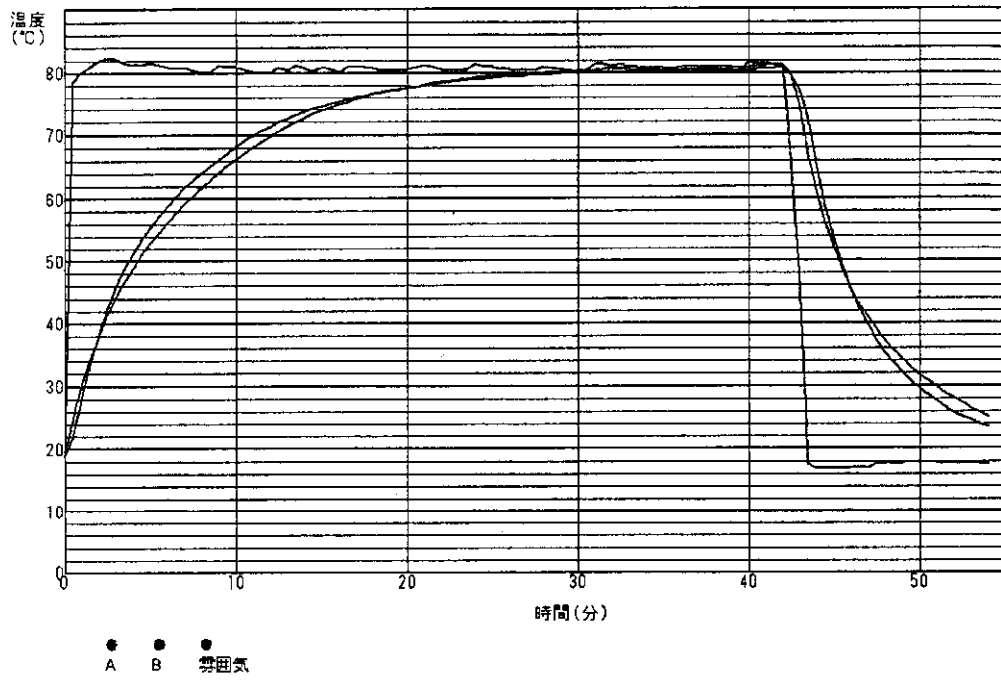


図4 食品R (ほたての塩焼) の熱伝導試験結果

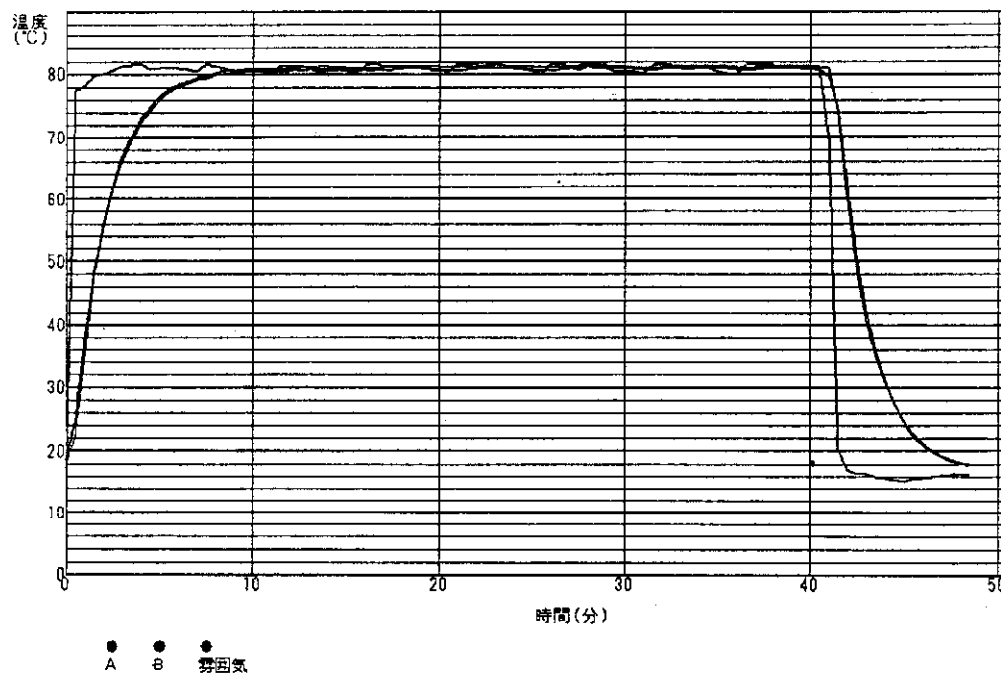


図5 食品S (きんぴら大根) の熱伝導試験結果

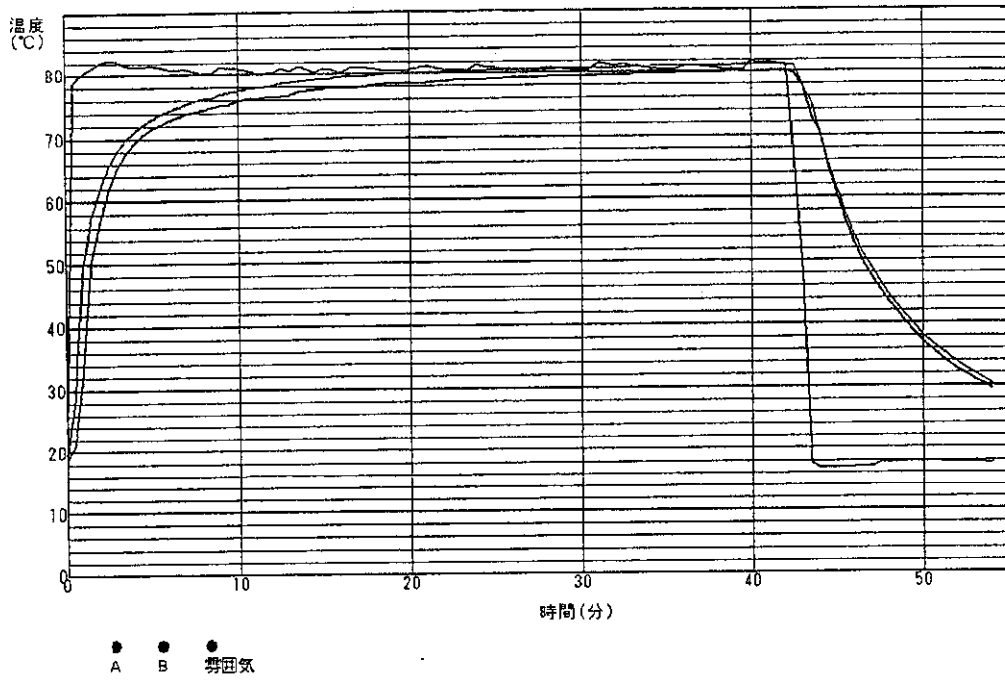


図6 食品T（筑前煮）の熱伝導試験結果

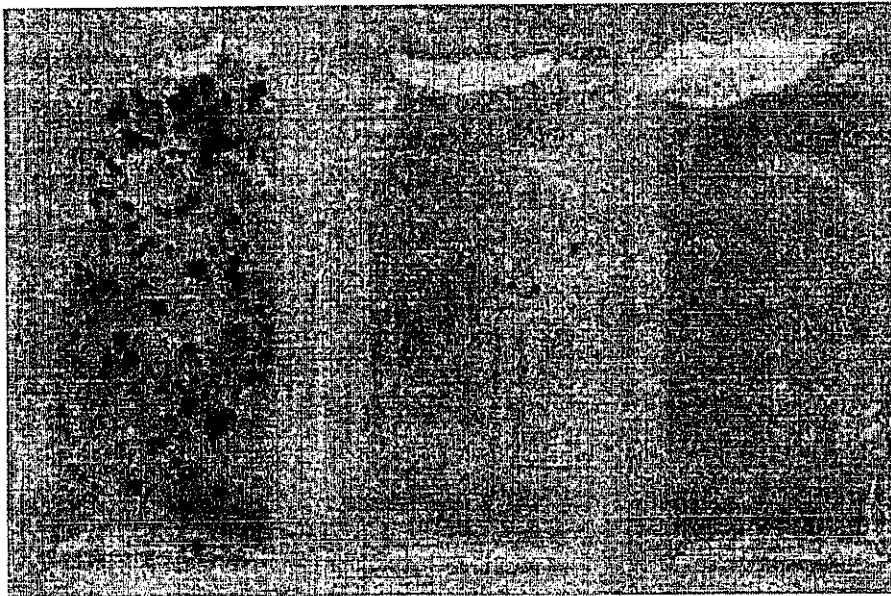


図7 パウチ法によるクロストリジア属菌数測定

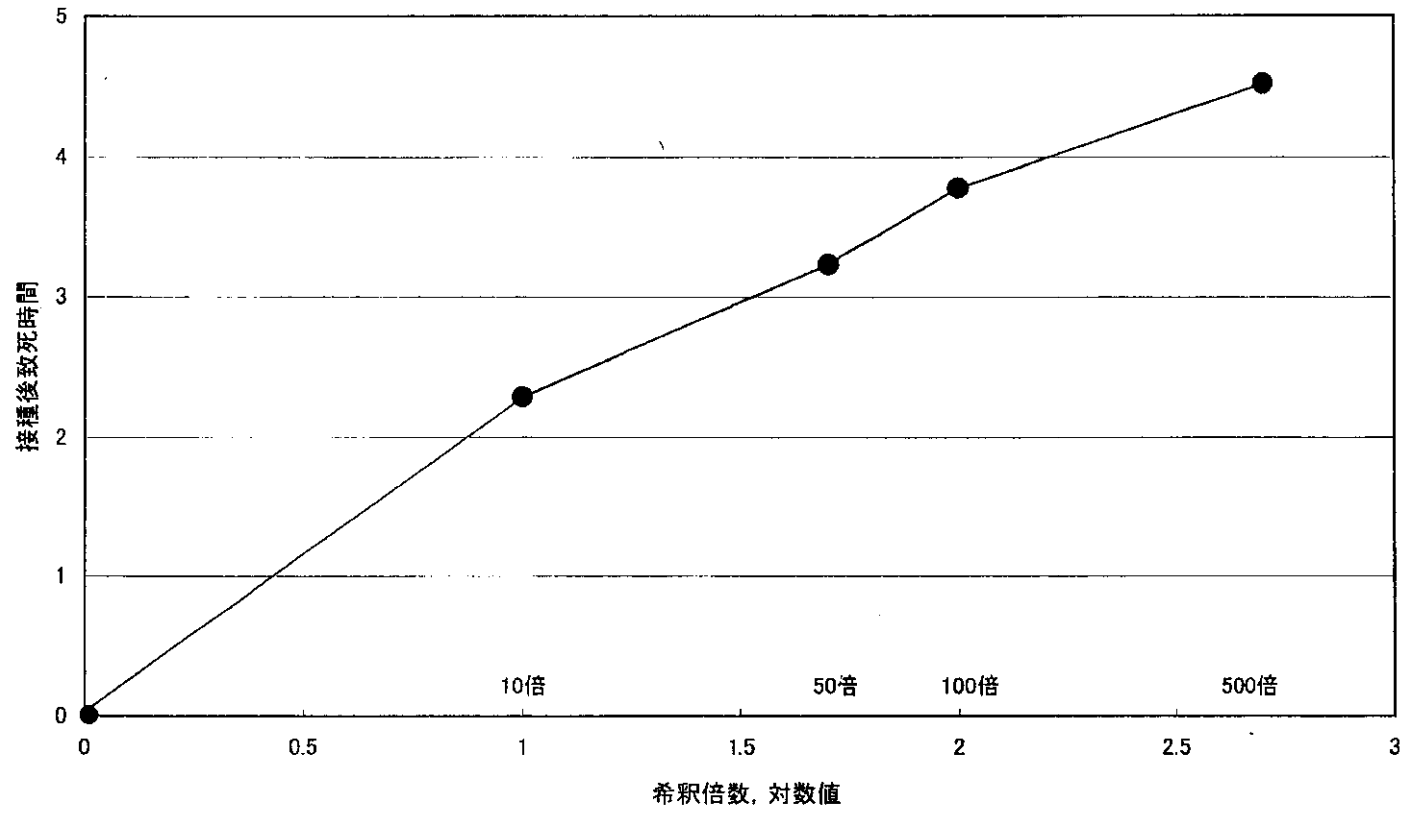


図8 試験液の希釈倍率とマウス腹腔内投与後の斃死時間