

レトルト食品の自由研究ノート



身近に使われているレトルト食品。

でも、レトルト食品の詳しいことは意外と知られていません。

レトルト食品のことについて調べてみよう。

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

1. レトルト食品の歴史を調べよう

(インターネットでレトルト食品の歴史を調べて、分かったことについて年代とできごとを書こう。)

| 年代 | できごと |
|-------|--|
| 1804年 | フランス人のニコラ・アペールが製造原理を発明 容器（当時はガラスびん）の中に食べ物を入れて、密封し加熱殺菌して長期保存するという製造原理は、その後、缶詰やレトルト食品の製造に応用されている。 |

2. レトルトカレーができるまで

(インターネットでレトルトカレーの製造工程を調べて、分かったことを書こう。)

| 製造工程 | 分かったこと |
|------|--------|
| ① | |

3. レトルト食品の特徴

(インターネットでレトルト食品のことを調べて、分かったことを書こう。)

| 特徴 | 内容 |
|--------------------------------|---|
| <p>(例) レトルト食品に使われている容器</p> | <p>(例) プラスチック製のフィルムやアルミはくを貼り合せた、空気や光を通さないようにした袋(パウチ)や同じ効果があるカップなどが使われている。</p> |