

# 食品と容器 第53巻 (2012年) 総目次

	題 名	(号)	頁	
解 説 1	シリーズ解説：米の話 (第17回～第23回・最終回)			
	(第17回) 米の加工利用 (6) 保存食 (保存食=非常食としてのアルファ化米)	伊藤秀朗 (2)	92	
	(第18回) 米の加工利用 (7) 米粉の伝統的利用	宮本 守 (3)	157	
	(第19回) 米の加工利用 (8) 米粉の新たな利用	宮本 守 (4)	216	
	(第20回) 米の加工利用 (9) 酒	古川幸子 (5)	280	
	(第21回) 米の加工利用 (10) 米を利用した医薬品タンパク質生産および 次世代ワクチン開発研究	黒田昌治 (6)	352	
	(第22回) 米の加工利用 (11) 非食利用 (複合材料)	大野 孝 (7)	416	
	(第23回・最終回) 世界の米料理	奥西智哉 (8)	484	
	解 説 2	シリーズ解説：糖質素材の機能と利用 (第16回～第26回)		
		(第16回) ガラクトオリゴ糖	金井晴彦 (2)	84
(第17回) ゲンチオオリゴ糖		藤本佳則 (3)	152	
(第18回) パラチノース® (イソマルチュロース)		永井幸枝 (4)	222	
(第19回) キチンヘテロ2糖 (オリゴ糖)		平野貴子 (5)	288	
(第20回) L-アラビノース		柴沼 清 (6)	344	
(第21回) 1,5-アンヒドロ-D-フルクトース"		吉永一浩 (7)	410	
(第22回) 黒酵母由来高純度β-1,3-1,6-グルカン「アクアβ™」の 機能性について		鈴木利雄 (8)	474	
(第23回) 海藻多糖類 (1) 寒天		唐澤幸司・阿部健一 (9)	546	
(第24回) 海藻多糖類 (2) カラギナン, アルギン酸		唐澤幸司・阿部健一 (10)	610	
(第25回) 増粘多糖類 (発酵由来多糖類: ジェランガム, キサントランガム, 発酵セルロース)		大本俊郎 (11)	676	
(第26回) 難消化性デキストリン		岸本由香 (12)	741	
解 説 3		シリーズ解説：果実とその加工品の話 (第1回～第4回)		
	(第1回) 国産果実の生産動向と果物の消費動向	長谷川美典 (9)	540	
	(第2回) 果汁の生産・貿易動向と国内消費動向	土谷三之助 (10)	604	
	(第3回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (1) ウンシュウミカン由来の 機能性成分 β-クリプトキサンチン	矢野昌充 (11)	670	
	(第4回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (2) ブドウ, カキに含まれる 機能性成分	小川一紀 (12)	736	
特別解説	蒲鉾製造ロスの再利用を目的とした循環型食品加工技術 の開発	船津保浩・里見正隆・原田恭行 (2)	120	
	液体食品の保蔵利用技術 PID と安全性確保	一色賢司 (3)	189	
	食肉製品の加工における天然由来物の利用 - 赤色化向上技術の追求 -	坂田亮一 (3)	194	
	天然代替甘味料の機能性について (特に発がん抑制作用)	木島孝夫 (4)	254	
	数値流体力学 (CFD) を応用した青果物包装容器の最適化	北澤裕明 (5)	316	
	苦味感低減効果の定量的解析	河合崇行 (6)	378	
	生鮮野菜による食中毒を防ぐ	染谷 孝 (6)	385	

	題 名	(号)	頁
	芽もの野菜の種子殺菌技術	根井大介 (7)	444
	交流高電界技術による各種液状食品の短時間殺菌	植村邦彦 (9)	570
	コーヒーの感覚表現用語集 —消費者・コーヒー関係者・コーヒーテイスターの語彙—	早川文代 (9)	576
	食品におけるナノテクノロジーの展開	杉山 滋 (10)	640
	飲めば分かる美味しい牛乳 —牛乳の理化学特性と官能評価—	藤川咲子 (11)	704
	高電圧パルス電界 (PEF)・プラズマを用いた非加熱殺菌技術	大嶋孝之 (11)	710
	望む食感を目指して ～食感の視覚化・数値化～ 森口奈津実・青山博明・中村 卓	(12)	778
特別寄稿	お米 (まい) のスターになるように …お米マイスター	市野澤利明 (8)	513
	疑似穀物アマランサスは世界の飢餓を救えるか	中山交市 (12)	773
海外技術マーケット情報			
	PACKAGING NEWS	(2)	100
	肥満を低減する体重管理飲料の開発	(2)	103
	減塩の取り組みと塩の代替品の可能性	(2)	105
	ヨーロッパにおける冷凍食品の革新	(2)	107
	飽和脂肪酸の有害な影響を抑制する Angptl4 タンパク質	(2)	109
	最近のスープトレンド	(2)	112
	栄養機能オイルの技術革新と実用化	(2)	113
	ラップラウンドシュリンクラベルを飲料缶に実用化	(2)	116
	PACKAGING NEWS	(3)	164
	次世代の甘味料	(3)	167
	Spinning Cone Column (SCC) システムを用いたフルーツ加工	(3)	169
	ナノ食品・飲料における法規制の問題	(3)	172
	アレルゲンの管理と機能性食品	(3)	174
	サプライチェーンの脅威とトレーサビリティの強化	(3)	176
	グリーンプラントオブザイヤーを受賞した ConAgra Foods 社	(3)	178
	服薬コンプライアンスを維持する革新的パッケージ	(3)	180
	プレバイオティクスとプロバイオティクス	(3)	181
	食品分析が食品偽装の一步先を行くには	(3)	183
	マウスとラットにおける学習機能と記憶機能に対する食品アゾ色素の影響と 予想されるメカニズム	(3)	185
	食品工業における継続的業務改善のプログラムと検証	(3)	187
	新しい消費者をターゲットにしたベジタリアン食品	(4)	232
	機能性食品としてのコーヒー	(4)	234
	バクテリオファージによる食物経路の細菌感染対策	(4)	236
	魚介類の廃棄物まで利用する魚資源の徹底活用	(4)	237
	機能性飲料の新処方	(4)	239
	衛生的な食品加工のためのナノテクノロジーと抗菌素材	(4)	241
	フルーツフレーバー開発の現状	(4)	243
	成長するフレキシブルパウチ包装の機能性と利便性	(4)	246
	ドイツでの病原性大腸菌大感染から学ぶべき教訓	(4)	248
	植物エキス：オリジナル食品添加物	(4)	250
	減塩食品の開発動向	(5)	296
	「サステナブル・プラント・オブ・ザ・イヤー」受賞の Frito-Lay 社カサ・グランデ工場	(5)	298
	2011年、食品着色料で目立った25の出来事	(5)	300
	急成長するパウチフォーム・フィル・シールシステム	(5)	303
	ホーム社社の先進的な食品工場	(5)	305
	キトサン、メチルセルロース、ナノ粒子による革新的複合素材フィルム	(5)	307

題 名	(号) 頁
“微生物”の食品加工への利用拡大	(5) 309
ウメの果実特性とフェノール含量	(5) 311
海洋生物資源による栄養補助食品のトレンド	(5) 313
最近の茶系飲料のトレンド	(6) 361
2012年飲料と食品のトレンド・トップ10	(6) 363
凍結濃縮技術の課題と可能性	(6) 364
最近のキャップとクロージャーの動向	(6) 366
食品工場のセキュリティ対策	(6) 369
食品中のビタミン類含有量表示の検証法	(6) 371
フレキシタリアン（セミ・ベジタリアン）をターゲットにした大豆ビジネス	(6) 374
PACKAGING NEWS	(7) 423
濃縮詰め替えポッドと審美的ボトルデザイン	(7) 426
色彩や伸縮性に優れたシュリンクフィルム	(7) 428
食品製造業における安全と品質の適正なバランス	(7) 430
食品産業における“肥満”“成分”“安全”のキーは？	(7) 432
健康管理にタンパク質食品を活用する米国シニア世代	(7) 434
世界のアルミボトル缶市場	(7) 436
ヒト胃上皮細胞のピロリ菌の増殖と感染に対する乳酸菌の拮抗作用	(7) 438
機能性食品と飲料のトレンド・トップ10	(8) 490
2012年サステナビリティ容器の指針は6R	(8) 494
ベーカリーのトレンドは満足感と低カロリーのバランス	(8) 496
薬用化粧品と抗酸化サプリメント	(8) 499
高脂肪食餌誘発肥満ラットにおけるD-ブシコース摂取による内臓脂肪の低減	(8) 501
代替甘味料を使用した低カロリー、機能性飲料	(8) 504
革新的なジッパー付きカートン	(8) 507
最近の飲料製品事情（ワイン、コーヒー、茶・・・）	(9) 554
2012年、機能性食品のR&D傾向調査	(9) 556
団塊世代の健康問題	(9) 559
グローバル化における着色料の課題	(9) 561
子どもの成長をサポートする健康食品の開発	(9) 563
有機農産物の健康効能は本当か？	(9) 565
GFSI更新：世界の効果的な食品安全管理の維持推進	(9) 568
2012プラント・オブ・ザ・イヤー Northeast Foods社のClayton工場	(10) 618
心臓の健康維持に関する課題	(10) 621
調理器具表面への大腸菌O157:H7の付着について	(10) 623
健康成分としての評価が定着した大豆	(10) 625
廃棄物を利益に転換する嫌気性消化処理	(10) 627
食の未来をつくるスナック食品市場の成長	(10) 630
大手飲料メーカーの脱石油系プラスチック動向	(10) 632
“健康”食品神話と新しい食品開発のアプローチ	(10) 635
2012年食物繊維特集：ファイバー強化飲料	(11) 686
豆類と全粒穀物のトレンド	(11) 689
工場安全に対する継続的改善の取り組み	(11) 691
ブルーベリー抽出物混合によるりんごジュースの抗酸化活性の向上	(11) 693
健康的で文化的なグローバル飲料のトレンド	(11) 696
機能性食品の現状	(11) 699
低温抽出処理によるピュア抽出の革新	(11) 702
栄養と水分補給：アスレチックパフォーマンスの原則	(12) 750
“疲労”を科学する	(12) 752
バラエティーに富むお茶とパッケージ	(12) 754

	題 名	(号)	頁
	オゾン含有ドライアイス (ALIGAL™ ブルーアイス) の食品の包装・輸送への適用	(12)	757
	GS1 標準の使用でサプライチェーンを効率化	(12)	760
	コーシャ (ユダヤ食) とハラール (イスラム食)	(12)	762
	脂質化学における“脂肪”の考察	(12)	764
<b>特別レポート</b>	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —平成23年の1～12月を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部 (2)	128
	第1四半期の低アルコール飲料市場動向	(5)	322
	トイレットリー・化粧品業界から見る容器の“いま”	(株)日用品化粧品新聞社 (7)	451
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —平成24年の上半期を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部 (8)	516
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —平成24年の7・8月を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部 (10)	648
<b>業界トピックス</b>	震災克服し, 2年連続プラス成長	(2)	127
	低アルコール飲料総市場, 5%増で過去最大に	(3)	201
	缶コーヒー 昨年は横ばいで着地	(4)	266
	家庭用ココア, スティックタイプがけん引	(5)	325
	ミネラルウォーター 震災契機に激変	(6)	392
	5年連続の拡大達成, 11年のコーラ飲料 今年是新規参入ブランドも	(7)	441
	増殖する「自家焙煎店」の時代背景	(8)	522
	缶コーヒー 秋需商戦へ始動	(9)	587
	日本茶飲料市場, 今年も麦茶がけん引へ	(10)	647
	久々に盛り上がる緑茶飲料	(11)	719
	消費者の利便性を追求して進化する容器	(12)	784
<b>技術コーナー</b>	高粘度・固形入りスープ缶飲料対応インライン缶内圧検査機の開発	伊集院太一 (9)	582
<b>新製品紹介</b>	スリムワインボトル	(3)	206
<b>技術用語解説</b>	スチール缶のリサイクル, アルミ缶のリサイクル	(2)	140
	アルミニウム, アルミニウム箔, アルミニウム箔容器	(3)	202
	低温殺菌, 加圧冷却	(4)	267
	紙カップの成形法, 紙カップの各部名称, カートカン, テトラパック, 乳等省令	(5)	330
	発泡インキ, 発泡スチロール	(6)	393
	エアゾール容器, エアゾール製品の構造と各部名称, アクチュエーター, エアゾールバルブ, マウンティングカップ, 目金蓋, カールビード, カバーキャップ, プロペラント, インパクト缶	(7)	456
	ポリエチレン, ポリカーボネート, ポリスチレン	(8)	523
	ガラスの種類, ガラスの粘性, ガラスびんのエコマーク	(9)	588
	A式ケース, 機能性段ボール, 段ボール, フルーツ, ラップアラウンドケース	(10)	652
	スムーズキャップ, プルアップキャップ, プレスオンキャップ	(11)	720
	アート紙, 板紙, 合成紙, コート紙, 非木材紙, 洋紙	(12)	785
<b>今月の統計</b>	月別ビール系酒類分野別・容器別課税数量。清涼飲料缶の月別・品種別生産 (1～12月)	(2)	138
	炭酸飲料・トマトジュースのJAS格付実績。即席めん類等の生産数量	(3)	204
	一般缶詰の輸入, 輸出数量・金額。化粧品製造出荷金額および輸出・入金額	(4)	252
	ビールの容器別課税数量。清涼飲料缶の月別生産。清涼飲料の容器別生産比	(5)	333
	エアゾール製品の品種別・容器別生産数量	(6)	398
	酒類課税数量 (国産分+輸入分・1～12月)。国産, 輸入対比	(7)	462

	題 名	(号)	頁
	缶びん詰, 他生産数量。缶びん詰品目別生産数量	(8)	528
	包装資材・容器の原材料別出荷金額・数量	(9)	592
	国別・一人当たりビール消費量・ビール生産量。炭酸飲料のJAS格付実績	(10)	658
	月別ビール系酒類容器別課税数量。ビール・発泡酒・新分野別構成比	(11)	724
	飲用牛乳等の生産量。アイスクリーム類の販売量。飲料缶の再資源化率	(12)	790
随 想	多文化共生社会の到来	青野淳子 (2)	82
	津波犠牲者ゼロに向けて	松山優治 (3)	150
	「白鳥」に魅せられて	渡邊由紀 (4)	214
	「軍艦島」との不思議な「ご縁」	森 榮 (5)	278
	ードイツはWurstlandー	坂田亮一 (6)	342
	中国・重慶と文革墓群	前田 徹 (7)	408
	最近の学生を見て思うこと	大迫一史 (8)	472
	家畜にも癖はあるのか?	押田敏雄 (9)	538
	レーションと食品加工そして容器包装	久保村喜代子 (10)	602
	日本酒とお料理の楽しい相性のコツ	村越岳夫 (11)	668
	師走(12月)が来れば思い出す, “恩師” のこと	斉田育秀 (12)	734
連載エッセー：食の遠近画法 ⑥⑥～⑦①		五明紀春	
	⑥⑥ 標準	(2)	118
	⑥⑦ 競争	(4)	252
	⑥⑧ チームプレー	(6)	376
	⑥⑨ 割拠	(8)	488
	⑦① 「虚学」の勧め	(10)	638
	⑦② 危機管理	(12)	748
連載エッセー：食べもの随想 ⑥⑦～⑦①		田村真八郎	
	⑥⑦ 科学技術の予想 ー飛行機と飛行船ー	(3)	162
	⑥⑧ 日常生活と健康長寿 ー栄養・運動・休養ー	(5)	294
	⑥⑨ 夏の風物詩 ー入道雲・夕立・風鈴・のうぜんかずらー	(7)	442
	⑦① 好みの字 ー風ー	(9)	552
	⑦② 金環食と皆既食 ー時間・空間・物質ー	(11)	684
風水樹花徒然記☆1～6		大場秀章	
	1 雲はすごい	(2)	97
	2 世界の大漁場は寒冷地にあり	(4)	229
	3 四季を生む植物	(6)	358
	4 真夏の海で	(8)	510
	5 花のみならず実も葉も秋は彩り豊か	(10)	615
	6 森からのクリスマス・プレゼント	(12)	770
野菜・果物を巡って：(第三十七話)～(第四十八話)		吉田企世子	
	(第三十七話) 風邪の季節ときんかん	(1)	79
	(第三十八話) ズッキーニ (zucchini) とコージェット (courgette)	(2)	147
	(第三十九話) 友を偲ぶマーマレード	(3)	211
	(第四十話) バナナへの回帰	(4)	275
	(第四十一話) ハーブを楽しむ	(5)	339
	(第四十二話) 黄色いさくらんぼと赤いさくらんぼ	(6)	405
	(第四十三話) 枝豆とビール	(7)	469
	(第四十四話) スイートコーンに歴史を感じる	(8)	535

	題 名	(号)	頁
	(第四十五話) 赤ワインと心疾患予防	(9)	599
	(第四十六話) ワイン・ワークショップに出席して	(10)	665
	(第四十七話) 主役としてのしょうが	(11)	731
	(第四十八話) グレープフルーツのある食卓	(12)	797
1 月 号	<b>第1特集 新春誌上座談会</b>		
	超高齢社会における食を考える		4
	超高齢社会における食品のニーズ	神山かおる (1)	6
	高齢者の栄養問題を考える	高田和子 (1)	14
	高齢者の味覚, 摂食機能の低下とその対策	井上 誠 (1)	22
	ユニバーサルデザインフードの現状	藤崎 享 (1)	30
	食品産業におけるテクスチャーデザイン	船見孝博 (1)	37
1 月 号	<b>第2特集 海外事情</b>		
	多様性の国 マレーシア	増田良一郎 (1)	49
	麗しき島 台湾	小嶋 悟 (1)	60
	たんとおあがり! イラン「大盛り」文化	岩崎葉子 (1)	68
	景気の回復を受け, 活気を取り戻すニューヨーク	脇 秀仁・Peter Kuan (1)	74
1 月 号	新年のご挨拶	伊藤哲夫 (1)	2