

# 食品と容器 第54巻 (2013年) 総目次

	題 名	(号)	頁
解 説 1	シリーズ解説：糖質素材の機能と利用 (第27回～第28回・最終回)		
	(第27回) レジスタントスターチ	立部 誠 (2)	74
	(第28回・最終回) ヒアルロン酸の機能と利用	山崎太郎 (3)	138
解 説 2	シリーズ解説：果実とその加工品の話 (第5回～第15回)		
	(第5回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (3)		
	カンキツの機能性成分：リモノイド類, ポリメトキシフラボン類 およびシネフリン	太田英明 (2)	80
	(第6回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (4)		
	リンゴと機能性成分 - リンゴポリフェノールの科学 -	庄司俊彦 (3)	143
	(第7回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (5)		
	$\beta$ -クリプトキサンチンの疫学研究	杉浦 実 (4)	211
	(第8回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (6)		
	熱帯果実, 特にバナナの機能性	高田式久 (5)	277
	(第9回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (7)		
	野菜果汁飲料と機能性 - カロテノイドを中心に -	稲熊隆博 (6)	342
	(第10回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (8)		
	カンキツ類の精油とその利用	坂本宏司 (7)	409
	(第11回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (9)		
	レモンの効能と機能性	三宅義明 (8)	466
(第12回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (10)			
中高年者の疾病予防における果物・カロテノイド摂取の役割 安藤富士子・下方浩史(9)		530	
(第13回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (11)			
果実(ブドウ, スモモなど)の機能性 -アントシアニンを中心に-	寺原典彦 (10)	600	
(第14回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (12)			
カンキツ類摂取と脂質代謝 -ヘスペリジンの機能性-	田中一成 (11)	660	
(第15回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (13)			
梅・梅飲料の生産および機能性研究の動向	尾崎嘉彦 (12)	731	
解 説 3	シリーズ解説：日本の伝統食品 (第1回～第9回)		
	(第1回) マサバへしこ	小坂康之 (4)	204
	(第2回) かまぼこ	阿部洋一 (5)	270
	(第3回) 米粉	奥西智哉 (6)	338
	(第4回) 干しナマコ	野中 健 (7)	402
	(第5回) 日本伝統食品としてのすんき	北村義明 (8)	472
	(第6回) 煮干し	滝口明秀 (9)	536
	(第7回) 納豆	林 清 (10)	594
	(第8回) かつお節	和田 俊 (11)	666
(第9回) 碁石茶	受田浩之 (12)	726	

	題 名	(号)	頁	
特別解説	HDPE 製キャップ殺菌への低圧電子線の利用	野上健次	(3) 172	
	遺伝子解析からみた日本食の栄養特性	宮澤陽夫	(4) 244	
	1時間でコシヒカリを見分ける技術 - LAMP 法を用いた迅速簡易品種判別-	岸根雅宏	(4) 249	
	光の指紋による食品の鑑別・定量	杉山純一	(5) 308	
	高圧でお肉を軟らかくジューシーに ～重曹・高圧併用処理による食肉の物性改善技術～	西海理之	(6) 392	
	青果物のバルクコンテナ物流システムの開発	椎名武夫	(8) 500	
	日本語のテクスチャー表現と対象食物名について	早川文代	(9) 566	
	野生動物肉の加工技術 ～血絞りと解凍について～	坂田亮一	(10) 636	
	食の安全についての考え方	吉田 充	(11) 696	
	美味しさはバランス感覚 -米のタンパク質含量とアミロース含量のバランスが食味評価に与える影響-	飯野遙香・川村周三・吉田慎一	(11) 704	
	飲料缶から注ぎ出される液体の可視化実験と数値解析	小川隆申	(12) 760	
	摂取不足が問題となる微量元素と摂取源としての缶詰食品	横井克彦	(12) 766	
	特別寄稿	食品表示行政に関する最近の動向	森田満樹	(3) 179
		コンビニ弁当について考える	堀口恵子	(6) 380
	海外技術・マーケット情報	持続可能性向上のためのアプローチ		(2) 90
各種のタンパク質の魅力			(2) 93	
キャップとクロージャーの動向と新たなアイデア			(2) 95	
プライベートブランド食品は今後も好調を維持できるか?			(2) 97	
新鮮なカット農産物製品の品質と安全性			(2) 99	
免疫系と消化器の健康の促進			(2) 101	
ビスフェノール A に対するメーカーの取り組み状況			(2) 104	
食物アレルギーを管理するための戦略			(2) 106	
抗菌性を有する乳製品素材の開発			(2) 108	
アメリカにおける包材リサイクルの現状と今後			(3) 152	
成長を維持する機能性飲料			(3) 154	
子供のすべての年齢に適用するチャイルドフード			(3) 156	
ポリオールで砂糖削減			(3) 159	
飲料と食品容器における4つのイノベーション			(3) 161	
油脂の基礎			(3) 163	
食品工場の廃水排出ゼロを目指して			(3) 165	
製品開発に貢献する官能評価			(3) 167	
最近の高圧殺菌技術とパッケージング			(3) 169	
最近のエネルギードリンクのトレンド			(4) 222	
飲料におけるターゲット・マーケティング			(4) 223	
バイオガス設備を有した先進的で持続可能な農場			(4) 226	
特殊インクによる革新的なインタラクティブパッケージ・デザイン			(4) 228	
2012年キャンメーカーサミット東京での講演			(4) 231	
慢性疾患の進行を抑える食品の処方			(4) 233	
性別固有の健康問題			(4) 236	
心臓を強化する各種の健康食品			(4) 238	
食品・飲料容器用ラベルの新製品			(5) 288	
高齢者向け食品・飲料の開発			(5) 290	
消費期限：食品安全と廃棄物減量のバランス			(5) 293	
食物繊維に富む食品の進展			(5) 295	

題 名	(号)	頁
食品製造における安全で効率的な“色”の効果	(5)	298
フルーツジュースの栄養と健康	(5)	300
2012年度新製品トップ10	(5)	302
2012プロセッサーズオブザイヤー：Chobani 社のサクセスストーリー	(5)	304
お茶の種類と効能	(6)	350
ノロウイルスの検出と対策の研究状況	(6)	352
健康に焦点を当てた原料の革新	(6)	355
プラスチックチューブのインモールド成形印刷技術	(6)	358
ステアリン酸大豆と高ステアリン酸大豆油を用いたトランスフリーマーガリンの特性	(6)	360
食品偽装についての理解と闘い	(6)	363
食品廃棄物を埋め立てから再生へ	(6)	366
2013年フレキシブルパッケージング賞	(7)	416
食品業界におけるカーボンフットプリント低減の試み	(7)	418
シニアになったベビーブーマー世代の健康食	(7)	420
飲料市場におけるクロージャの役割	(7)	423
2013年各種飲料の予測：エネルギードリンク	(7)	425
コンフォートフードと健康に関する課題	(7)	427
冷凍食品の再活性化	(7)	430
開発の初期段階で無駄を排除	(7)	433
製品開発におけるアウトソーシングとオープンイノベーション	(7)	436
健康飲料の世界的なトレンド	(8)	480
今コールド飲料が“ホット”	(8)	483
高分子フィルム包装材料の最近の進歩	(8)	486
肥満の研究：食品と腸と脳のメカニズム	(8)	488
たんぱく質素材の最新情報	(8)	491
新包装材料はシェルフライフと持続可能性に効果的	(8)	494
健康志向の食品開発	(9)	542
フードトレンド・トップ10 (1)	(9)	545
遺伝子組み換え作物の受容に関する諸問題	(9)	548
シングルサーブ市場におけるサステナビリティの革新	(9)	550
消費者のナチュラルフードに関する理解の変化	(9)	552
筋肉と骨の量のマネージング	(9)	554
コーヒーから海藻まで：植物成分の最新情報	(9)	556
食品安全強化法：その詳細を議論する	(9)	559
缶と競合するレトルトパッケージ	(9)	561
フードトレンド・トップ10 (2)	(10)	614
炭酸飲料の課題と進化	(10)	617
食品安全強化法 (FSMA) 対応のための5つのキーワード	(10)	620
オメガ脂肪酸の利点と飲料への適用	(10)	622
昔ながらのコンフォート食品	(10)	624
クリーンラベル製品戦略のアプローチ	(10)	627
食中毒細菌を殺すバクテリオファージに注目	(10)	630
過熱蒸気を利用した乾燥と滅菌	(10)	633
ナトリウム削減の課題と前進	(11)	674
特定の健康効能を有するフルーツ	(11)	677
エネルギー管理は数字の分析から	(11)	679
果物と野菜の鮮度保持プロセス	(11)	682
ニュートリゲノミクス：将来の栄養学か誇大宣伝か	(11)	684
3Dプリントテクノロジーを活用した容器の開発	(11)	686
農場から食卓まで食品安全性の強化	(11)	688

	題 名	(号)	頁
	パウチパワーが小売りパッケージングを活性化	(11)	691
	おいしくて栄養価の高い子供向け食品の提案	(12)	742
	植物性素材を利用した新しい飲料の提案	(12)	744
	天然甘味料の伸長	(12)	746
	工場管理にタブレット端末を有効利用	(12)	748
	販売拡大に拡張現実 (AR) を活用	(12)	750
	食品原料の安全リスクをいかに抑えるか	(12)	752
	クリーンラベルテクノロジー	(12)	754
<b>海外に見る容器包装最新事情 (第1回～第2回)</b>			有田俊雄
	(第1回) 包装の主流になった軟包装でイメージ一新を図る大手ブランドメーカー	(10)	610
	(第2回) 包装の主流になった軟包装でイメージ一新を図る大手ブランドメーカー	(12)	738
<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24年の1～12月を振り返って-	醸造産業新聞社 編集部	(2) 114
	第1四半期の低アルコール飲料市場動向	醸造産業新聞社 編集部	(5) 316
	トイレットリー・化粧品業界における容器の存在意義とは	(株) 日用品化粧品新聞社	(7) 444
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場		
	-平成25年の上半期を振り返って-	醸造産業新聞社 編集部	(8) 506
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場		
	-平成25年の7・8月を振り返って-	醸造産業新聞社 編集部	(10) 640
<b>業界トピックス</b>	昨年の飲料生産量は3年連続記録更新		(2) 111
	低アルコール飲料総市場, 4%増で過去最高更新		(3) 186
	缶コーヒー「春夏の陣」開幕 昨年以上にブランド攻防激化		(4) 254
	家庭用ココア, スティック伸長も微減で着地		(5) 307
	半年経過したミネラルウォーター		(6) 371
	12年コーラ飲料, 6年連続の増を達成/トクホコーラ飲料登場で活性化		(7) 443
	上半期の低アルコール飲料市場動向/総市場は6%増で5年連続のプラス		(8) 497
	缶コーヒー「秋の陣」が開幕		(9) 541
	日本茶飲料市場, 緑茶飲料が復調		(10) 635
	トクホ飲料, 今年も2桁成長間違いなし		(11) 703
	日用品・化粧品に見られるヒットの要因		(12) 772
<b>技術コーナー</b>	過酸化水素ガスによる環境殺菌技術とその利用	桑原浩輔	(7) 438
	ペットボトル飲料製造における微酸性次亜塩素酸水を利用した過酢酸耐性菌の制御	桑原浩輔	(9) 572
<b>新製品紹介</b>	スリムワインボトル採用のスパークリングワインが増えています		(1) 66
<b>技術用語解説</b>	オフセット印刷, グラビア印刷, 凸版印刷		(3) 187
	押出コーティング, コイルコート, 静電塗装, ラミネート		(5) 319
	MA包装		(6) 379
	MXナイロン		(7) 453
	応力-ひずみ曲線, 塑性変形, 弾性変形, 引張り試験		(8) 518
	外装, 工業包装, 個装, 商業包装, 消費者包装, 適正包装, 内装		(9) 577
	延伸フィルム, 無延伸フィルム, UVカットフィルム		(12) 773
<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。月別ビール・発泡酒・新分野別課税数量(1～12月)	(2)	120
	炭酸飲料・トマトジュース等のJAS格付実績。即席めん類等の生産数量	(3)	192
	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)	258

	題 名	(号)	頁
	ビールの容器別課税数量。ビール・発泡酒・新分野別課税数量。		
	清涼飲料の品種別容器別生産対比	(5)	324
	エアゾール製品の品種別・容器別生産数量	(6)	390
	酒類課税数量(国産分+輸入分・1~12月)。国産、輸入対比	(7)	454
	缶びん詰、他生産数量。缶びん詰品目別生産数量	(8)	516
	包装資材・容器の原材料別出荷金額・数量	(9)	582
	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)	648
	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)	714
	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)	778
随 想	食べ物のおいしさを連想させる「こく」とは	西村敏英	(2) 72
	地球の裏側の世界自然遺産—イグアス国立公園—	山瀬一裕	(3) 136
	北京で鍛え、香港で酔いしれ、バンコクで癒された我が駐在記	岩尾英之	(4) 202
	多数決原理デモクラティズムと食品のおいしさの行方?	山口静子	(5) 268
	—ドイツにおけるハム・ソーセージ国際品質競技会について—	坂田亮一	(6) 334
	地球の現状は我々に変革を促す	大場秀章	(7) 400
	少林寺拳法と高齢者の健康保持	大屋昭夫	(8) 464
	日々雑感—秋田の食を想う—	高野 靖	(9) 528
	アルザスの四季	高木麻紀子	(10) 592
	野菜の品質低下は本当か?	中野明正	(11) 658
	生産者とつながることの贅沢さ	黒川陽子	(12) 724
連載エッセー：食の遠近画報 ⑦②~⑦⑥		五明紀春	
	⑦② 所与	(2)	112
	⑦③ 路線	(4)	220
	⑦④ ヒンターラント	(6)	348
	⑦⑤ 近隣窮乏化	(8)	498
	⑦⑥ 棲家	(11)	694
連載エッセー：食べもの随想 ⑦②~⑦⑤		田村真八郎	
	⑦② お花見の思い出 —九品仏・千鳥ヶ淵・吉野山—	(3)	150
	⑦③ 世界最高長寿 —日常生活と遺伝子—	(5)	286
	⑦④ 3人のアメリカ人 —リンカーン・ジェファーソン・フランクリン—	(9)	564
	⑦⑤ 各国の平均寿命 —女性1位は日本・男性1位はアイスランド—	(11)	672
風水樹花徒然記☆7~12		大場秀章	
	7 草木も春を焦がれる	(2)	87
	8 春爛漫桜樹咲く	(4)	241
	9 『徒然草』考	(6)	368
	10 熱帯と出会う	(8)	477
	11 ヨーロッパの大河を旅する	(10)	607
	12 ヨーロッパでも魚はよく食べる	(12)	757
野菜・果物を巡って：(第四十九話)~(第六十話)		吉田企世子	
	(第四十九話) 七草粥で胃をやすめる	(1)	69
	(第五十話) ブロッコリーに挑んだ頃	(2)	133
	(第五十一話) 身近になったアボカド	(3)	199
	(第五十二話) 多様化するアスパラガス	(4)	265
	(第五十三話) 思い出のホームリキュール	(5)	331
	(第五十四話) ももをコンポートで味わう	(6)	397

	題 名	(号)	頁
	(第五十五話) オイスターソースで味わうレタス	(7)	461
	(第五十六話) 日本のマンゴーに乾杯	(8)	524
	(第五十七話) イギリスの野菜見聞と日本の状況	(9)	589
	(第五十八話) パッションフルーツジュースの魅力	(10)	655
	(第五十九話) タワーのような芽キャベツ	(11)	721
	(第六十話) 歴史とともに育まれた柑橘類	(12)	785
会長就任のご挨拶		加藤寛之	(8) 526
1 月 号	<b>第1特集 新春誌上座談会</b>		
	少子化時代における食を考える		(1) 4
	少子化時代の食	林 清	(1) 6
	出生体重低下のリスクを考える(成人病胎児期発症起源説の視点から)	福岡秀興	(1) 8
	児童の食生活と発育	瀧本秀美・猿倉薫子	(1) 15
	少子化時代のベビーフード・離乳食	野崎郁夫	(1) 20
	子どもの食をみる視点	外山紀子	(1) 27
	少子化と菓子産業のゆくえ	早川幸男	(1) 32
1 月 号	<b>第2特集 海外事情</b>		
	花と野菜の高原 ベトナム・ダラット	久米民和	(1) 38
	はじめての海外滞在 アルザス地方, ストラスブール	萩原 淳	(1) 44
	イギリスの食事情	田中貴之	(1) 52
	ドイツ ゲッティンゲンの食事情	鈴木 聡	(1) 59
1 月 号	<b>新年のご挨拶</b>	伊藤哲夫	(1) 2