

# 食品と容器 第55巻 (2014年) 総目次

	題 名	(号)	頁
解 説 1	シリーズ解説：果実とその加工品の話 (第16回～第26回)		
	(第16回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (14)		
	北方系小果樹 (ハスカップとアロニア) 果実の成分と機能性	知地英征・高橋あずさ (2)	87
	(第17回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (15)		
	甘夏ミカン果皮のオーラプテンとその利用	白土英樹 (3)	154
	(第18回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (16)		
	カンキツ機能性成分とアラキドン酸代謝系酵素阻害活性	野方洋一 (4)	218
	(第19回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (17)		
	イチゴおよびイチゴ加工品の生産と機能性について	黒飛知香 (5)	282
	(第20回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (18)		
	りんごの加工－品種別加工適性および高品質化－	竹内正彦 (6)	340
	(第21回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (19)		
	カンキツ果実のカロテノイド代謝に及ぼす遺伝的要因の解明	島田武彦 (7)	412
	(第22回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (20)		
	ピワ茶の健康維持機能	侯 徳興 (8)	476
	(第23回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (21)		
	ユズの香気成分とその機能性	沢村正義 (9)	542
	(第24回) 果実・果汁飲料と機能性成分 (22)		
野菜および果物の乳癌抑制効果	小野美咲・竹嶋美夏子・中野修治 (10)	598	
(第25回) 果実の加工 (1)			
柿の加工－干し柿 (ころ柿) を中心として－	滝沢 潤 (11)	670	
(第26回) 果実の加工 (2)			
－ワインおよびスパークリングワインの製造－	恩田 匠・辻 政雄 (12)	728	
解 説 2	シリーズ解説：日本の伝統食品 (第10回～第20回)		
	(第10回) イクラ加工品	上田智広 (2)	82
	(第11回) 豆腐よう	曲山幸生 (3)	148
	(第12回) メフン	阿部周司 (4)	212
	(第13回) 和三盆糖	黒川眞男 (5)	276
	(第14回) 魚醤油	船津保浩 (6)	346
	(第15回) 貴醸酒	高橋康次郎 (7)	406
	(第16回) 一夜干し	高橋希元 (8)	470
	(第17回) 黒酢	松永一彦 (9)	536
	(第18回) しらす干し	黒木隆一 (10)	606
(第19回) こんにゃく	大澤 実 (11)	664	
(第20回) 黒はんぺん	阿部周司 (12)	736	
特別解説	機能水による食品製造環境の洗浄・殺菌効果の検討	紙谷喜則 (2)	126
	多収・高品質をめざす日本型施設園芸 ～農産物生産工場から食卓まで～	中野明正 (3)	182
	凍結含浸法の原理と用途	中津沙也香 (5)	314
	味覚センサーデータの標準化－緑茶・紅茶・烏龍茶の客観的味評価－	林 宣之 (6)	382

	題 名	(号)	頁
	安定同位体比と微量元素組成を用いた食品の原料・原産地判別	鈴木彌生子 (7)	442
	野生動物肉の加工利用のための技術開発 ～加工法と製品特性について～	坂田亮一 (10)	640
	食感の数値データのための触診メカニズムによる計測システム実用化	佐久間 淳 (11)	702
	お茶の香りは茎に多かった ～棒茶の香り成分の解明～	笹木哲也・道島俊英・榎本俊樹 (12)	772
<b>特別寄稿</b>	冷蔵庫の中の食品調査 一年4回の四季の調査から見てきたきたもの一	堀口恵子 (3)	188
	畜産物の偽装 ①偽装の種類とその理由について	押田敏雄 (9)	576
	畜産物の偽装 ②偽装の原点と加工処理	押田敏雄 (11)	677
<b>海外技術・マーケット情報</b>	食品と医薬品のギャップを橋渡しする	(2)	98
	2013年デュボン賞を受賞した新製品	(2)	100
	うま味：グルタミン酸ナトリウムはフレーバーを強化	(2)	103
	眠気冷まし、集中力持続、そしてエネルギー補給に	(2)	105
	アメリスターパッケージ賞2013受賞製品	(2)	107
	スペイン乳製品の無菌「カートンボトル」	(2)	110
	世代別の食事と健康の傾向	(2)	113
	パッケージング界を発展させた7つの鍵	(3)	164
	飲料の革新：コカ・コーラフリースタイル	(3)	166
	飲みながらやせる一肥満と闘う体重管理食材	(3)	168
	持続可能な農業を支える SAI プラットホーム	(3)	170
	フレーバー物質の安全性を評価する FEMA GRAS 26	(3)	173
	果実の効能を利用した多様なアプリケーション	(3)	175
	大挙してやってきたミレニアル世代！	(3)	179
	2013年フードエキスポ・イノベーション賞	(4)	230
	新機能を有する飲料ボトル用クロージャー	(4)	232
	ロボットを生産ラインに導入する際の諸課題	(4)	234
	継続的改善活動の失敗と成功	(4)	237
	認知機能の健康のための食品成分	(4)	240
	経済的動機による食品偽装を防ぐには	(4)	243
	食品中のナノ粒子への懸念	(4)	246
	食品工業におけるサステナビリティに適した原料	(4)	247
	おいしいスナック類伸長の現状と課題	(4)	249
	2013年フードサービスと小売りのイノベーション賞	(5)	291
	女性向けの健康 / 機能性食品	(5)	293
	進化する調理食品、金物、農産物のパッケージング	(5)	296
	食品加工の方法を大きく変える4つの新技術	(5)	299
	エコ洗剤シンプルグリーンの評判と実績	(5)	301
	再生可能エネルギーを採用した3社の事例	(5)	304
	微量栄養素欠乏症：世界の公衆衛生課題	(5)	306
	節水、省エネを極めた Plumrose USA 社食肉工場	(5)	309
	2013年食品包装業界ハイライト	(6)	353
	スポーツパフォーマンスの栄養学	(6)	356
	機能性飲料市場拡大の可能性	(6)	359
	2014年調理食品のトップ10トレンド	(6)	361
	ボトルドウォーター隆盛の先駆けとなった NWNA 社	(6)	363
	容器の王座を目指すパウチ	(6)	366

題 名	(号)	頁
微生物は肥満の原因か？	(6)	368
食品加工における廃水の管理	(6)	371
2014年の食品加工業界, 5つの課題	(7)	420
カロテノイドと目の健康	(7)	423
2014年健康増進食品添加物一覧	(7)	425
異論があるものの, 安全で必要な遺伝子組換え作物	(7)	428
米国で人気を呼ぶフードトラック料理の現状	(7)	431
エレガントで人間工学的なカラフスタイル容器	(7)	434
食品咀嚼時の音の解析と官能評価	(7)	436
豊富な栄養素を持つ全粒穀物やスーパーシード	(8)	488
食品工場の海外展開戦略	(8)	490
進展するヨーグルト新製品の状況	(8)	493
食品・飲料工場廃水の活用	(8)	497
低グリセミックインデックス (GI) 食と持続的体重管理	(8)	499
化学物質に頼らない包括的な有害生物管理プログラム	(8)	501
伝統的なパッケージを一蹴するパッケージの革新	(8)	504
減塩への容易なステップ	(8)	507
2014年 FPA 功労賞を受賞した軟包装	(9)	552
飲料市場の新製品動向2014	(9)	556
飲料用 PET 容器の新展開	(9)	559
ハーブの生理活性物質の評価	(9)	561
食品安全のリスクを最小化する工場管理	(9)	563
Tetra Pak 社が発表した新しいジュース殺菌プロセス	(9)	565
食品ナノサイエンスに関する新たな洞察	(9)	568
アフリカで食糧の安定供給を支える押出加工技術	(9)	570
2014年食品と飲料パッケージ賞ノミネート製品	(10)	622
“脂肪”を取り巻く議論は続く	(10)	624
機能性食品のトップ10トレンド	(10)	627
健康課題に応える炭酸飲料メーカー	(10)	630
水銀リスクを上回る海産物の効能	(10)	633
飲料容器と充填における最近の技術の進歩	(10)	635
激しい競争にさらされるスポーツ飲料業界	(11)	680
2ピース飲料缶市場3000億缶を突破	(11)	683
製品開発の新しいトレンド: オープンイノベーション	(11)	685
包装容器への応用が進むデジタル印刷技術	(11)	688
ビタミンDの最新トレンド	(11)	692
進むアレルゲンフリー食品の技術	(11)	695
次世代のグルテンフリー食品	(11)	697
2013年デュボンダイアモンド賞&ゴールド賞受賞製品	(12)	748
「次のオレンジジュース」を目指す "Vita Coco"	(12)	751
消費者に支持されるお茶の健康効能	(12)	755
食品の安全を守るマネジメントツール	(12)	758
食品中の酸性度についての基礎	(12)	761
商品化されている非加熱低温殺菌システム	(12)	764
幼児期の肥満教育	(12)	767

海外に見る容器包装最新事情 (第3回~第8回)

有田俊雄

(第3回) もったいない!	食品ロス削減に向けた世界の動きと包装の役割 (1)	(2)	94
(第4回) もったいない!	食品ロス削減に向けた世界の動きと包装の役割 (2)	(4)	226

	題 名	(号)	頁
	(第5回) - 1回飲みきりサイズのワインが人気を博す -	(6)	374
	(第6回) - 環境派若い世代が作り出す新しいパッケージ -	(8)	484
	(第7回) - 非可食性・未利用資源活用の次世代バイオ包装材料 -	(10)	618
	(第8回) - パッケージが消費者とブランドとをリアルタイムに繋ぐ手段となる(1) -	(12)	744
特別レポート	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 -平成25年の1~12月を振り返って- 醸造産業新聞社 編集部	(2)	120
	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)	320
	「トイレタリー・化粧品業界における容器の意義とは」 (株)日用品化粧品新聞社	(7)	450
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 -平成26年の上半期を振り返って- 醸造産業新聞社 編集部	(8)	514
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 -平成26年の7,8月を振り返って- 醸造産業新聞社 編集部	(10)	644
業界トピックス	飲料 予断を許さない消費税増税	(2)	119
	13年の低アルコール飲料総市場, 5%増で過去最高更新	(3)	194
	缶コーヒー 増税値上げで新局面	(4)	225
	家庭用ココア, スティックタイプの伸長続く	(5)	323
	ミネラルウォーター 価格据え置き	(6)	393
	13年コーラ飲料, 安定拡大 トクホコーラ飲料は定着	(7)	439
	上半期の低アルコール飲料市場動向/総市場は5%増で6年連続のプラス	(8)	523
	ミネラルウォーター 大容量が善戦	(9)	579
	日本茶飲料市場, 品揃え拡大で活性化	(10)	648
	逆風吹くも「缶コーヒー」善戦	(11)	710
	20, 30代女性へのアプローチで市場開拓 ~日用品・化粧品に見る新たな価値の提案~	(12)	771
技術コーナー	アロマプロテクト®製法の開発	阿部和也	(4) 256
新製品紹介	ワンランク上の紙コップ「PREMIUM <sub>TM</sub> 」(プレミアム)		(12) 777
技術用語解説	ガラスびんの軽量化, ガラスびんの原料, ガラスびんの成形法, ガラスびんの組成	(2)	136
	レトルト殺菌	(3)	195
	コーデックス規格	(4)	259
	パルプ, パルプモールド	(5)	324
	ペール缶	(7)	449
	PETボトル, PETボトルのリサイクル, プラスチック容器のリサイクル	(9)	584
	蒸着フィルム	(11)	711
	酸素透過性, 気体透過性, 水蒸気透過性	(12)	776
今月の統計	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)	134
	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)	200

	題 名	(号)	頁
	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)	264
	ビールの容器別課税数量。ビール・発泡酒・新分野別容器別課税数量。清涼飲料の品種別容器別生産対比	(5)	328
	エアゾール製品の品種別・容器別生産数量	(6)	394
	酒類課税数量(国産分+輸入分・1~12月)。国産, 輸入対比	(7)	458
	缶びん詰, 他生産数量。缶びん詰品目別生産数量	(8)	524
	包装資材・容器の原材料別出荷金額・数量	(9)	586
	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)	652
	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)	716
	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)	782
随 想	ARfD とリスクコミュニケーション	大谷敏郎	(2) 80
	商品開発考 ―ロングセラー商品についての一考察―	岡本正文	(3) 146
	現場主義を貫く意志	川口和宏	(4) 210
	科学研究現場の国際化は正念場か?	鈴木 聡	(5) 274
	肉は生食できるのか	押田敏雄	(6) 338
	通訳者の醍醐味 ―この世はありがたい工夫に満ちている―	冠木友紀子	(7) 404
	団塊の世代も全員65歳を迎えることになります	藤田 滋	(8) 468
	上司から学んだこと	宿崎幸一	(9) 534
	―罪と罰―	岩橋祐司	(10) 596
	酒豪と下戸の違いとは	高橋康次郎	(11) 662
	「森に遊ぶ」	渡邊丈夫	(12) 726
	連載エッセー：食べもの随想 ⑦⑥~⑧①	田村真八郎	
	⑦⑥ 日本人と笑い ―アハハハ・オホホホ・ウフフフ―		(3) 162
⑦⑦ 和食 ―日本人の食について―		(5) 312	
⑦⑧ 「少子化」 ―現状と将来―		(7) 440	
⑦⑨ 「好きな樹木」 ―春・夏・秋・冬―		(9) 574	
⑧① 「自己紹介」 ―名前・名刺・好み―		(11) 700	
風水樹花徒然記☆13~18	大場秀章		
13 囲いの内か外かが園芸と農業を分かっ		(2) 116	
14 ウメ・モモ・サクラ覚書き		(4) 252	
15 バラが迎った歴史を追う		(6) 378	
16 奥の深いハス		(8) 511	
17 秋の七草考		(10) 615	
18 多雪地の自然と暮らし		(12) 768	
連載エッセー：一刻者の独り言 ①~④	岩元陸夫		
① 新たな科学技術政策への転換		(6) 388	
② 米国から逆輸入した我が国の科学技術政策		(8) 482	
③ 技術経営(MOT)の下での日本型オープンイノベーション		(10) 638	
④ 究極の技術経営(MOT)―知的財産権に立脚した戦略的技術経営―		(12) 742	
連載エッセー：産業余話 ①~③	並河良一		
① 食品産業の人気は絶大 ―就活戦線―		(7) 418	
② 家電回収の効果は大きいのか, 小さいか		(9) 550	
③ なぜ食品企業の海外進出は難しい		(11) 708	

	題 名	(号)	頁
野菜・果物を巡って：(第六十一話)～(第七十二話・最終回)		吉田企世子	
	(第六十一話)	三日目のとろろ	(1) 77
	(第六十二話)	缶詰のバインアップルから生果へ	(2) 143
	(第六十三話)	草木萌え動く ～みつばを味わう～	(3) 207
	(第六十四話)	中晩柑を味わう楽しみ	(4) 271
	(第六十五話)	イタリアンレストランと野菜料理	(5) 335
	(第六十六話)	たまねぎから得た食育	(6) 401
	(第六十七話)	ソウル訪問と市場で出会った野菜	(7) 465
	(第六十八話)	ざくろを描き、そして味わう	(8) 531
	(第六十九話)	再び、日本の野菜を見直す	(9) 593
	(第七十話)	郷愁を感じる巴旦杏	(10) 659
	(第七十一話)	こまつなと若き生産者	(11) 723
(第七十二話・最終回)	和食文化(行事食)と野菜	(12) 789	
会長就任のご挨拶		加藤寛之	(8) 526
1 月 号	第1特集 新春誌上座談会		
	エビデンス(科学的証拠)に基づく機能性食品—健康長寿社会の実現に向けて—		(1) 4
	健康長寿社会を実現する機能性食品の開発に向けて	大谷敏郎	(1) 6
	日本の健康食品, 機能性表示制度の現状と今後	櫻谷満一	(1) 8
	食品機能性研究における栄養疫学的検証の重要性について	杉浦 実	(1) 17
	新機能性表示制度と米国機能性表示制度	武田 猛	(1) 26
	機能性成分の安全性と有効性		
	—最近の「健康食品」の安全性・有効性情報から—	梅垣敬三	(1) 34
	日本の機能性食品研究, 開発のゆくえ	山本(前田)万里	(1) 41
1 月 号	第2特集 海外事情		
	伝説の王国エチオピア	白鳥清志・白鳥くるみ	(1) 49
	ロサンゼルス of 食	佐藤浩一	(1) 56
	ラオス・ビエンチャンでの発酵食品研究生活	丸井淳一郎	(1) 62
	シンガポールの食と現在	高橋希元	(1) 69
1 月 号	新年のご挨拶	加藤寛之	(1) 2