

食品と容器 第59巻 (2018年) 総目次

	題 名	(号)	頁	
解 説 1	シリーズ解説：食品の非破壊評価技術 (第7回～第14回・最終回)			
	(第7回)	非破壊評価に不可欠な検量モデル作成のノウハウ	黒木信一郎 (2) 90	
	(第8回)	近赤外分光法によるサトウキビ品質評価 (検量モデル管理と現場でのノウハウ)	平良英三 (3) 160	
	(第9回)	各種の小型分光装置開発とその応用	青木宏道 (4) 223	
	(第10回)	近赤外光を利用した容器内液体検査	糸崎秀夫 (5) 290	
	(第11回)	食品製造ラインにおけるプロセス管理と清浄度評価	河野晋治 (6) 354	
	(第12回)	鮮魚および肥育牛の目を用いた食品情報	近藤 直 (7) 422	
	(第13回)	発酵食品や真空調理食品の品質評価に関する 近赤外分光法による容器まるごと測定	片山詔久 (8) 487	
	(第14回・最終回)	近赤外組成イメージングシステムの開発とその利用	石川大太郎・村山広大 (9) 546	
	解 説 1	シリーズ解説：日本人の健康を支える水産資源 (第1回～第3回)		
		(第1回)	はじめにあたって	大迫一史 (10) 614
			海に関する基礎知識 (1)	吉田次郎 (10) 616
		(第2回)	海に関する基礎知識 (2)	吉田次郎 (11) 684
	(第3回)	我が国水産業をめぐる状況 (平成29年度水産白書より)	水産庁漁政部企画課動向分析班 (12) 753	
解 説 2	シリーズ解説：地域の食品産業を支える技術開発 (第3回～第13回)			
	(第3回)	従来の乳化剤に替わる米粉由来素材の開発	三輪章志 (2) 82	
	(第4回)	宮崎県におけるブルーベリー葉の機能性研究と事業化への取組	松浦 靖 (3) 148	
	(第5回)	庄内柿の機能性を活かした食品加工技術と商品開発	菅原哲也 (4) 216	
	(第6回)	麹菌の育種によるみその色調向上、旨味増強を目指して	戸井田仁一 (5) 282	
	(第7回)	遺伝子検出による迅速微生物解析技術の開発	富永達矢 (6) 350	
	(第8回)	国産赤ワインにおけるオフフレーバー「フェノレ」の発生防止	恩田 匠 (7) 412	
	(第9回)	有明海産海苔の機能性研究と商品化への取り組み	柘植圭介 (8) 480	
	(第10回)	ツバキ葉と茶葉を混合揉捻したツバキ葉混合発酵茶 「五島つばき茶」の製法と食後血糖上昇抑制作用	宮田裕次 (9) 556	
	(第11回)	すんきから分離した植物性乳酸菌によるヨーグルトの開発	大澤克己 (10) 620	
	(第12回)	無塩みそ(無塩発酵大豆食品)の開発	渡辺 聡 (11) 676	
	(第13回)	大阪発、微生物を利用した新規酸性オリゴ糖の開発 ー新規機能性食品素材ラクトビオン酸の開発ー	桐生高明 (12) 746	
	特別解説	製品滅菌機の洗浄と滅菌を同時に行う次世代CSIP技術について	早川 睦 (4) 258	
緑茶製茶機械「揉捻機」を活用した発酵茶の開発と機能性		田中一成 (5) 326		
射出コンプレッション方式を用いたプリフォーム成型機の開発		小笠原直也 (6) 390		
網羅解析技術で食品の機能性を明らかにする		小堀真珠子 (7) 460		
食感で変化する味の感じ方ー食品テクスチャーによるフレーバーリリース制御ー		神山かおる (8) 526		
米粉100%パン製造技術の開発とホームベーカリー製品化		矢野裕之 (9) 588		
食品中で食中毒菌はどう増える?ーリアルタイムPCRによる食中毒菌の増殖測定ー		川崎 晋 (10) 656		
業務用ビールディスペンサー向けPETボトルの開発		千々和一也 (11) 722		

	題 名	(号) 頁
	ソーセージ用豚腸ケーシングの品質向上におけるアルカリ塩処理の効果	坂田亮一・竹田史郎 (12) 788
連載特集	ビタミンの紹介 (第5回～第9回)	阿部皓一
	(第5回) 「ビタミンのABC 初歩からXYZ 最新の進歩」(3) —食品とビタミン (その3) —	(3) 188
	(第6回) 「ビタミンのABC 初歩からXYZ 最新の進歩」(3) —食品とビタミン (その4) —	(5) 316
	(第7回) 「ビタミンのABC 初歩からXYZ 最新の進歩」(4) 歯周病とビタミン	(7) 450
	(第8回) 「ビタミンのABC 初歩からXYZ 最新の進歩」(5) ビタミンと抗酸化作用	(9) 593
	(第9回) 「ビタミンのABC 初歩からXYZ 最新の進歩」(6) ビタミンと心の健康	(11) 726
特別寄稿	包装容器開発におけるCAE利用の第一歩 (1)	松本収充 (3) 192
	包装容器開発におけるCAE利用の第一歩 (2)	(5) 320
海外技術・マーケット情報		
	2017年デュポン賞製品	(2) 104
	高品質ジュースのためのELEA社パルス高電界殺菌技術	(2) 106
	機能性飲料におけるイノベーション	(2) 108
	新たな食品加工技術に適応するパッケージ	(2) 110
	期間限定品で成功するためのレシピ	(2) 113
	老化による筋肉喪失に対処するための栄養素	(2) 115
	IIoTを利用した予測的メンテナンス (PdM)	(2) 119
	製缶業の技術革新はどこにあるか	(3) 166
	無菌包装が進化し、人気上昇	(3) 167
	子供の健康のための栄養素	(3) 170
	外食産業を成長させる店外サービス	(3) 174
	バイオフィルム (菌膜) の除去と予防	(3) 178
	食品充填用の各種センサー紹介	(3) 181
	ケモフォビアの害虫防除	(3) 185
	持続可能な食品パッケージへのグローバルな取り組み	(4) 238
	細胞農業による代替食品の展望	(4) 240
	果実、野菜のパルス電界処理	(4) 244
	常温保存可能なヨーグルトから乾燥チーズまで、新技術で幅が広がる乳製品	(4) 247
	2017スピリット・オブ・イノベーション (SOI) 受賞製品	(4) 249
	健康的なスナック：栄養プロファイルを用いたスナックの栄養密度の評価	(4) 252
	透明性の要求に対する食品・飲料業界の新技術	(5) 295
	クリーンラベル用抗菌剤	(5) 299
	クリーンラベル課題に対処するシステムアプローチ	(5) 303
	バイオポリマーの現状	(5) 306
	BPA規制に対応する缶コーティング	(5) 310
	従業員の傷害予防	(5) 312
	骨と関節に良い食品	(5) 314
	軽量エアゾール缶がキャン・オブ・ザ・イヤーを受賞	(6) 366
	Montebello Packaging社のブロー成形アルミボトル缶	(6) 368
	クラフトビールによる業界の活性化	(6) 369
	2017年イノベーション・オブ・ザ・イヤーの飲料5ブランド	(6) 372
	製造する食品の安全性を確かなものにするためのトレーニング	(6) 374

題 名	(号) 頁
サステナブルで環境に優しい食品包装	(6) 377
食品の価値を高める包装技術	(6) 380
多様なサイズを求めだした飲料 2P 缶	(7) 428
ブランド価値、循環経済を唱えるキャンメーカー・サミット	(7) 430
2018 年飲料製品開発の展望	(7) 433
2018 年食品と飲料のトレンド	(7) 436
食品製造における IIoT の今後の展開	(7) 438
バイオポリマー材とその応用技術	(7) 443
軽量 PET ボトルの成形システム	(7) 447
将来の食品パッケージはパーソナル化	(8) 498
利便性を高めたペットフード用パッケージ	(8) 501
食品メーカーで広まるクリーンラベル	(8) 503
クリーンな「健康サプリメント」パッケージ	(8) 506
スマートに進化する多機能な食品パッケージ	(8) 508
食品工場での技術ツールを使った従業員の意識改善	(8) 511
消費者は健康で機能的な飲み物を選ぶ	(8) 515
Novelis 社が取り組む飲料缶リサイクル事業	(9) 568
自然食品・飲料の生産を支援するテクノロジー	(9) 570
飲料用濃縮液入りクロージャー	(9) 573
ウェアラブル技術で食品工場の業務の効率化	(9) 577
2018 年軟包装功績賞のパッケージ紹介	(9) 580
HPP 認証ロゴシール	(9) 584
フレーバーナノカプセル：微小なテクノロジーで巨大なインパクト	(9) 585
飲料用パッケージ材料と容器の選択はデザイン性とリサイクル性	(10) 627
「リサイクル可能」では、もはや十分ではない	(10) 630
エアゾール缶の食品飲料分野への可能性を探求	(10) 631
全米製缶協会が取り組む製缶用金属材料の輸入制限除外	(10) 633
包装最適化のための試験	(10) 634
食品パッケージが対応すべき規制	(10) 637
2017 年のソフトドリンク市場動向レポート	(10) 640
食品安全における予防的コントロールの重要性	(10) 642
2017 年の食品・飲料新製品トップセールスランキング	(11) 700
人工知能 (AI) は食品産業をどのように支援してくれるのか？	(11) 702
進化するペーパーボトル	(11) 704
充填機に求められる生産スピード、充填精度、衛生の改善	(11) 707
AMP：食品の腐敗、品質保持期限、微生物汚染の新分析技術	(11) 710
FSMA に基づく食品衛生輸送 (STF) 規則	(11) 713
企業の社会的責任 (CSR) を果たすための各社の取り組み	(11) 717
缶へのデジタル直接印刷の環境面の利点	(12) 764
食品パッケージ用の再生可能なバイオ由来ポリマー	(12) 765
飲料用パッケージのインキとコーティング	(12) 768
廃棄物対策に独自の取り組みが求められる紙パッケージ	(12) 770
遺伝子組換え食品の現状	(12) 772
食品ロスを低減する移動式製缶、充填設備	(12) 776
食品産業に新たな機会をもたらすインダストリー 4.0	(12) 777

海外に見る容器包装最新事情 (第 27 回～第 30 回・最終回)

有田俊雄

(第 27 回) フードロス削減を目指す時間・温度・腐敗検知型スマートラベル	(2) 100
(第 28 回) 循環型社会を目指す海外大手企業の挑戦 — 「2025 年プラスチックリサイクル目標」を公表	(4) 234

	題 名	(号) 頁
	(第 29 回) リサイクル化・脱プラスチックの流れの中で進む紙包装のマルチバリア イノベーション	(6) 362
	(第 30 回・最終回) 包装近未来メガトレンド展望 読み解くカギは循環型社会およびデジタルネイティブの生活者	(8) 494
「軟包装技術」(第 1 回～第 2 回)		住本充弘
	(第 1 回) 軟包装容器の基本設計 No. 1	(9) 562
	(第 2 回) 軟包装容器の基本設計 No. 2	(11) 695
「海外パッケージ動向」(第 1 回～第 2 回)		森 泰正
	(第 1 回) 2018 年世界軟包装会議	(10) 646
	(第 2 回) 米国の食品・飲料部門の新製品のトレンドを探る ー強まるミレニアル世代消費者の影響カー	(12) 782
特別レポート	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 ー平成 29 年の 1～12 月を振り返ってー	醸造産業新聞社 編集部 (2) 128
	2017 年の低アルコール RTD 市場	醸造産業新聞社 編集部 (3) 198
	化粧品・日用品のパッケージデザイン最新事情 ー自己表現につながる価値提案でブランド醸成ー	(株)週刊粧業 (7) 457
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 ー平成 30 年の上半期を振り返ってー	醸造産業新聞社 編集部 (8) 518
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 ー平成 30 年の 7, 8 月を振り返ってー	醸造産業新聞社 編集部 (10) 650
業界トピックス	昨年の清涼飲料市場, 天候不順でも「健闘」	(2) 123
	家庭用紅茶, 中容量・こだわり系商品に商機	(3) 187
	健康意識の高まりで上昇基調続く野菜飲料	(4) 257
	第 1 四半期の低アル RTD 市場動向	(5) 335
	猛暑が予想される今夏, 期待される炭酸	(6) 383
	ミネラルウォーター市場, 環境変化の中でも安定	(7) 449
	上半期の低アルコール RTD 市場動向/総市場は 12%増で 10 年連続プラス	(8) 531
	飲料, 記録的「酷暑」で熱中症需要高まる	(9) 567
	日本茶飲料市場, 健康志向背景に好調続く	(10) 661
	缶コーヒー「秋冬の陣」で巻き返し	(11) 721
	迎える新たな時代にメンズ活況の期待感「男性メイクアップ」カテゴリー創出も	(12) 791
新製品・新技術	エバースマイル(第 2 回) 介護食「素材を活かしたやわらかムース・エバースマイル」の 商品開発(2)	玉井友恵 (2) 87
	電子レンジ専用易開封トップシール『EC シール』の開発	村上知行 (2) 124
	エバースマイル(第 3 回) 嚥下困難者向け飲料「エバースマイル・とろみ飲料」の商品開発	玉井友恵 (3) 154
	エバースマイル(第 4 回) 「エバースマイルの容器」あれこれ	玉井友恵 (4) 230
	モンデ酒造株式会社のワイン造りについて	水上 東 (6) 384
	ケーキ缶(常温で 1 年の賞味期限を持つケーキ)の開発	又吉りえ (11) 690
	粘土素材を利用した曇りどめコーティング剤「Laclain(ラクレイン) BI」の開発	出蔵 剛 (12) 760
技術用語解説	ウェルドシール, 液中シール, 高周波シール, 超音波シール, ヒートシール	(2) 127
	抗菌性包装	(3) 201
	輸送試験	(6) 395
	延伸ブロー成形法, 押出ブロー成形法, 多層ブロー成形法	(12) 795

	題 名	(号) 頁
今月の統計	ビール系酒類の月別販売数量および種類・容器別課税数量の構成比(前年度)	(2) 136
	炭酸飲料・トマトジュース等の JAS 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) 270
	ビール系酒類の月別販売数量(1~3月)。清涼飲料の品種別容器別生産対比(前年度)	(5) 338
	エアゾール製品の品種別・容器別生産数量	(6) 400
	酒類課税数量(国産分+輸入分・1~12月)。国産、輸入対比	(7) 457
	缶びん詰、他生産数量。缶びん詰品目別生産数量	(8) 534
	包装資材・容器の原材料別出荷金額・数量	(9) 602
	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) 664
	ビール系酒類の月別販売数量(1~9月) および種類・容器別課税数量の構成比(上半期)	(11) 734
	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) 796
	随 想	サバ缶&食べカ [®] と料理研究家人生
私流海外旅行の楽しみ方		田嶋一雄 (3) 146
閑暇夢想		春見隆文 (4) 214
マラソンと私		土井克仁 (5) 280
アメリカ奮戦記(捨て子政策その2)		橋本胤男 (6) 348
この春に思う		小川廣男 (7) 410
「でもしか先生」の思い出		高橋 徹 (8) 478
アワビとタイラギに関わって		大橋智志 (9) 544
包装技術の脱ガラバゴス化への挑戦		石谷孝佑 (10) 612
メカニカルシミュレーション		高野直樹 (11) 674
「容器用素材としての鉄の魅力と環境性能について」		安原 優 (12) 744
連載エッセー：古今東西全部入り ⑥~⑪		コーヒー豆(浅煎り)
⑥ 「モリとハエの時代」		(1) 77
⑦ 「新時代の夜遊び」		(3) 211
⑧ 「森林浴とメンテナンス」		(5) 345
⑨ 「今年の夏も暑いのだろうか？」		(7) 475
⑩ 「芸術の秋に最新技術を想う」		(9) 609
⑪ 「何かを集めたい」		(11) 741
風水樹花徒然記☆ 36~40	大場秀章	
36 魅力のウメ		(3) 157
37 ヒトを育てた氷河期		(5) 287
38 ミュンヘンを訪ねる		(7) 454
39 台風に思う		(9) 598
40 自然の猛威		(11) 732
連載エッセー：一刻者の独り言 ⑳~㉕	岩元睦夫	
㉑ 大隅半島「笠野原物語」④ 錦江湾、もうひとつの歴史(その二)西南戦争		(3) 196
㉒ 大隅半島「笠野原物語」⑤ 錦江湾、もうひとつの歴史(その三)太平洋戦争		(5) 332
㉓ 大隅半島「笠野原物語」⑥ 鹿児島県土の地質的特徴		(7) 420
㉔ 大隅半島「笠野原物語」⑦ 笠野原台地の地形的・地質的特徴		(9) 553
㉕ 大隅半島「笠野原物語」⑧ 笠野原台地周辺の遺跡		(11) 681
連載エッセー：産業余話 ㉑~㉕	並河良一	
㉑ 企業感覚の限界		(2) 98
㉒ 食料自給率向上の経済的限界		(4) 266
㉓ 宗教と一体化した通商政策		(6) 360

	題 名	(号)	頁
	㉓ 産業分類と業種	(8)	524
	㉔ 経済学における美人投票 投資と投機	(10)	654
	㉕ マニュアルと現場の乖離	(12)	786
ログオン・ログオフ：(第19話～第24話)			
		藤田 滋	
	(第19話) Priority と忘れ物	(2)	143
	(第20話) 大阪万国博覧会 EXPO'70 を憶えていますか？	(4)	277
	(第21話) 6月の魚・キスとアジそして寿司(すし・鮭・鮎)の話	(6)	407
	(第22話) サッカーの話 (FIFA W杯 2018 に触発されて)	(8)	541
	(第23話) 象と鯨の話	(10)	671
	(第24話) イカの塩辛と私	(12)	803
1 月 号	第1特集 新春誌上座談会		
	食品安全認証の活用による食品マーケティングの新たな展開	(1)	4
	食品の安全と認証制度	湯川剛一郎 (1)	6
	JGAP/ASIAGAP 認証制度の概要と普及に向けた課題	萩野 宏 (1)	13
	日本発の JFS スキームと国内・海外戦略について	西谷徳治 (1)	20
	水産物の産地市場が取り組む品質・衛生管理	岡野利之 (1)	28
	中小企業における HACCP 導入の際の問題点・課題への対応	北村忠夫 (1)	36
1 月 号	第2特集 海外事情		
	微笑みの国 タイ王国に魅せられて	田嶋一雄 (1)	44
	バンングラデシュの食事情		
	シェイク モハマド モニラツツアマン 訳：天野かよ・渋谷 緑 (1)	51	
	コスタリカでのボランティア活動と日常の風景	松本 仁 (1)	58
	大学生が語る知られざる州、アイオワの暮らしと食文化	橋本 翠 (1)	65
1 月 号	新年のご挨拶	加藤寛之 (1)	2