

## 海外編

邦文の題名は内容に従って付けてありますので、原題と異なる場合があります。

ご興味のある雑誌・記事がございましたらいつでも閲覧できますので、当会宛ご連絡ください。

### Cereal Foods World (U.S.A.) Vol.56 Mar./Apr.(2011)

- 肥満予防食品のエクストルージョン加工技術  
Extrusion Research for Addressing the Obesity Challenge  
S.Alavi et al. ....56~60
- 青年期の間食回数と肥満の関係  
Snack Patterns of U.S. Adolescents : What We Eat in America, NHANES 2005-2006<sup>1</sup>  
.....62~64
- ライ麦およびオート麦全粒粉の栄養評価  
Copassengers of Dietary Fiber in Whole Grain Rye and Oats Compared with Wheat and Other Cereals  
H.N.Lerke and K.E.Bach Knudsen ..... 65~69

### Food Manufacture (U.K.) Vol.86 Apr. (2011)

- グリーンラベルと環境認定の諸問題 (英仏)  
Green Thinking  
F.Dawson .....29~30
- 食品業界におけるエコで無駄のない製造システム  
How to Think Like a Green Machine  
R.Pendrous .....33~34

### Food Engineering (U.S.A.) Vol.83 Apr. (2011)

- 食品工場における合理化, 省エネとコスト削減  
Shearer's Foods Rethinks the Food Plant  
K.T.Higgins .....33~48
- 水の再生とゴミの減量に注力したグリーン工場  
Reuse's Dollars and Sense  
K.T.Higgins .....57~66
- 食品工場プラント制御のマンマシンインタフェース  
Managing from the Hip  
J.Koel .....69~76

### Food Processing (U.S.A.) Vol.72 Apr. (2011)

- 健康スナックのキーワードはニューオイルと減塩  
Chip off the New Block

- D.Toops .....29~33
- 健康的なデザートとその素材  
The Sweet Truth  
M.Anthony, Ph.D., and D.Feder, RD ..... WF3~WF9
- 低カロリーで満腹感を与えるプロテイン  
Fewer Calories, More Satiety  
D.Fusaro ..... WF11

### Food Technology (U.S.A.) Vol.65 Apr. (2011)

- 2011年, 米国の食品トレンドトップ10  
Top 10 Food Trends  
A.E.Sloan .....24~34
- ジャガイモを利用した製品とその機能  
One Potato, Two?  
D.E.Pszczola .....51~65
- 満腹感をもたらす食品素材とそのはたらき  
Fighting Hunger Pains  
L.M.Ohr .....67~72
- 食中毒病原菌の最新検査機器  
Approaches to Pathogen Screening  
N.H.Mermelstein .....74~78
- パン製造業におけるHACCP実行計画  
Implementing HACCP Plans in Bakeries  
J.P.Clark .....80~83
- 粉・粒体食品の無菌処理とパッケージング  
Aseptic Processing and Packaging of Particulate Foods  
A.L.Brody .....84~86

### Prepared Foods (U.S.A.) Vol.180 Apr. (2011)

- 体重管理と食事: 情報の整理  
Weight Management : A Many-Pronged Approach  
E.Rahavi .....21~28
- 米国における日本料理の定着と進化  
Onaka Suiteru? (Are You Hungry?)  
T.Finnestad & A.Rittman .....43~46
- 味のマスキング技術とトレンド  
Taste Masking : Trends and Technologies  
V.Galindo-Cuspinera .....51~56
- 食品のテクスチャーデザインと素材  
Texturing Ingredients  
E.Mannie .....59~70

### Beverage Industry (U.S.A.) Vol.102 Apr. (2011)

- 2010年アメリカのソフトドリンク動向と今後の予測  
2011 Soft Drink Report  
E.Fuhrman .....22~28

- ペプシコ社のヘルシー製品開発戦略  
Science for a Healthier Future  
J.Zegler .....30~34
- 環境に優しく、斬新なパッケージ  
Packaging Changes Keep Sales Up  
E.Fuhrman.....44~46
- 消費者に浸透するオーガニック飲料と食品  
Natural Appeal for Health-Focused Consumers  
E.Fuhrman.....48~51
- 用途拡大が進むホエイプロテイン  
Whey Protein Builds on Success  
E.Fuhrman.....62~64
- モバイル機器を用いた物流管理の合理化  
New Technology Drives DSD Productivity  
J.Zegler .....67~69
- Journal of Food Science (U.S.A.) Vol.76 Apr. (2011)**
- 香りの良いローストピーナツオイルを生産するための焙焼プロセスにおける揮発性化合物の変化  
Changes in Volatile Compounds of Peanut Oil during the Roasting Process for Production of Aromatic Roasted Peanut Oil  
X.Liu et al. .... C404~C412
- さまざまなワイン醸造技術をもちいた有機赤ワインの抗酸化活性とフェノール化合物  
Antioxidant Activity and Phenolic Compounds in Organic Red Wine Using Different Winemaking Techniques  
J.Mulero et al. .... C436~C440
- 加熱処理食品をレトルトする際のヘッドスペース圧力の測定と予測  
Measuring and Predicting Head Space Pressure during Retorting of Thermally Processed Foods  
G.Ghai et al. .... E298~E308
- ワイン用ブドウ(メルロー種)の搾りかす抽出物をベースにしたフィルムの物理化学的特性、栄養特性および抗菌特性  
Physicochemical, Nutritional, and Antimicrobial Properties of Wine Grape (cv. Merlot) Pomace Extract-Based Films  
Q.Deng et al. .... E309~E317
- リンゴ上に接種した大腸菌O157:H7とサルモネラスタンレーを減少させる抗菌剤入りポリ乳酸コーティングの応用  
Application of Polylactic Acid Coating with Antimicrobials in Reduction of *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* Stanley on Apples  
T.Jin et al. .... M184~M188
- フレッシュカットレタス加工におけるO-157およびサルモネラ菌の交差汚染に対する塩素安定剤T-128による塩素の有効性強化  
Chlorine Stabilizer T-128 Enhances Efficacy of Chlorine against Cross-Contamination by *E. coli* O157 : H7 and *Salmonella* in Fresh-Cut Lettuce Processing  
X. Nou et al. .... M218~M224
- 紅藻類フィルムの機械特性に対する可塑剤およびナノクレーの種類の影響  
Effects of Various Plasticizers and Nanoclays on the Mechanical Properties of Red Algae Film  
S. A. Jang et al. .... N30~N34
- フレッシュカットポテトの褐変防止に対する重硫酸ナトリウムとクエン酸の比較  
Comparison of Sodium Acid Sulfate to Citric Acid to Inhibit Browning of Fresh-Cut Potatoes  
B. L. Calder et al. .... S164~S169
- フコイダンの抗増殖作用とAGS ヒト胃癌細胞におけるアポトーシス(細胞自殺)とオートファジー(自食作用)の誘導との関連  
Antiproliferative Activity of Fucoidan Was Associated with the Induction of Apoptosis and Autophagy in AGS Human Gastric Cancer Cells  
H.S.Park et al. .... T77~T83
- Beverage World (U.S.A.) Vol.130 Apr. (2011)**
- 2010年、アメリカの飲料市場レポート  
State of the Industry Report 2011 ..... S1~S48
- The Canmaker (U.K.) Vol.24 Apr. (2011)**
- インドにおける2ピース缶の将来性  
The Choice of a New Generation  
D.Searle.....28~29
- コストダウンで成長が見込まれる示温インキ  
Turning the Rockies Blue  
J.Nutting .....45~46
- Food & Beverage Packaging (U.S.A.) Vol.75 Apr. (2011)**
- 包装技術が評価されたプラントオブザイヤー受賞会社  
Plants of the Year: How Five Companies Made Bold Packaging Moves  
P.Demetrakakes .....17~27