

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 May./Jun. (2011)

- 韓国の伝統的なお米のスナック：Yukwa
Yukwa--A Traditional Korean Puffed Rice Snack
G.H.Ryu104~108
- グルテンフリーの炭水化物と食物繊維の現状
Status of Carbohydrates and Dietary Fiber in
Gluten-free Diets
A.-S.Hager et al.109~114
- 雑穀ベースの伝統的な加工食品と飲料の評価
Millet-based Traditional Processed Foods and
Bevareges--A Review
I.Amadou et al.115~121

Food Engineering (U.S.A.) Vol.83 Jun. (2011)

- 第34回プラント建設状況調査報告
34th Annual Plant Construction Survey :
Expansions & Renovations Rule
W.Labs48~54
- 食品のプロが集う食品製造エンジニアリング会議
Manufacturing Best Practices Shared
K.T.Higgins79~85
- 進化する各種のトレーサビリティシステム
Multifunctionality Delivered
O.Thompson87~90
- 安価で高効率な食品冷凍システム
Chilling on the Cheap
K.T.Higgins91~99

Food Processing (U.S.A.) Vol.72 Jun. (2011)

- 健康的でおいしいスナック菓子にトライするメーカー
Healthier Savory Snacks
M.Anthony WF 3 ~WF 9
- 植物機能成分に高い関心を示す食品メーカー
Botanicals : A Growing Interest
D.Feder WF13~WF16

Food Technology (U.S.A.) Vol.65 Jun. (2011)

- レストランの健康メニューを促進する方策は？
Would You Like a Salad with That?
K.Nachay28~41
- 低ナトリウム目標を実現するための課題と製品
Challenges of Formulating Products to Meet
Desired Sodium Targets
J. Johnson42~48
- 優れた健康効果を持つ軽視されてきた穀物：ソルガム
Sorghum : The Forgotten Grain
D.Medeiros et al.52~60
- 食品微生物学を革新する次世代シーケンシングメソッド
Next-Generation Sequencing Methods Revolutionize
Food Microbiology
M.Wiedmann et al.62~73
- 発酵プロセスと発酵食品およびその展開可能性
Fermenting New Concepts
D.E.Pszczola75~90
- 各種ポリフェノールの最近の研究状況
Powerful Polyphenols
L.M.Ohr93~97
- 食品のトレーサビリティに関する進歩と課題
Moving Ahead on Traceability
N.H.Mermelstein 98~104
- 食品高圧処理のアプリケーション状況
High Pressure Processing Draws High Interest
J.P.Clark107~110

Prepared Foods (U.S.A.) Vol.180 Jun. (2011)

- 革新的飲料におけるブランド・市場動向
Innovative Beverages Find Success
R.Haffner23~33
- チェーンレストランでのカロリー等、表示の差別化
Calorie Labeling in Restaurants Make a Difference
R.M.Morrison et al.35~48
- 自然食品とオーガニック食品の市場動向
Natural and Organic in the Marketplace
W.A.Roberts51~58
- バイオアクティブ原料を使用した食品開発
Boiactives : Formulation Challenges in Foods
T.Crowe NS 3 ~NS 4
- 地中海料理のダイエット効果
Mastering Mediterranean
W.A.Roberts,jr., NS 7 ~NS 9

最近の技術雑誌から

- シンガポール料理
Singaporean Cuisine
.....79~85
- 新しい機能を創出するエマルジョン技術
Emulsions for New Functionalities
E.de Hoog 99~105
- スペシャルファイバーがもたらす栄養と機能
Specialty Fibers Function in Formulas
E.Mannie125~134

Food Manufacture (U.K.) Vol.86 Jun. (2011)

- 最新のサプライチェーンシステムソフトウェア
Pyramid Buying
P.Gander37~38

Beverage World (U.S.A.) Vol.130 Jun. (2011)

- フレーバーブレンドによる新しい飲料の開発
Flavor Blends : Perfect Comb
H.Landi68~70
- 最新世代のボトル用ラベル
Facing the Future
A.Kaplan71~72

Beverage Industry (U.S.A.) Vol.102 Jun.(2011)

- オーガニックとナチュラルが好まれる紅茶市場
Consumers Enjoy their Cup of Tea
J.Jacobsen18~22
- 世界の飲料会社トップ100
The Top 100 Beverage Companies
R. Pas28~36
- 魅力ある新しい将来型店舗
A Future in Store
J.Rivkin42~45
- コカコーラ社創立125年の歴史と未来
125 Years Young
J.Zegler53~79
- サステナブルを目標とする二次包装
Sustainable Goals for Secondary Packaging
K.Rehan80~82
- 健康とウェルネスを考慮した各種甘味料
The Middle Comes to the Forefront
J.Zegler86~92
- 期待できるエネルギー飲料のトレンド
Releases Showcase Formulation and Functional
Possibilities
W.A.Roberts94~98

The Canmaker (U.K.) Vol.24 Jun. (2011)

- 成長著しい新興国の製缶業界
Ongoing Prosperity
A.Stupay30~31
- 最新の製缶ライン検査システム
Vision of the Future
D.Searle36~37

Packaging Digest (U.S.A.) Vol.48 Jun. (2011)

- 再生ペットボトルを活用したクローズドリサイクル
Closing the Recycling Loop
J.Mans38~43

Int. Bottler & Packer (U.K.) Vol.85 Jun.(2011)

- 軽量で開けやすい新しいスクリュューキャップ
New Screw Cap
.....20

Journal of Food Science (U.S.A.) Vol.76 Jun./Jul. (2011)

- 高圧処理がホワイト塩水漬けチーズの微細構造, テクスチャー, 色に及ぼす影響
High-Pressure Effects on the Microstructure, Texture, and Color of White-Brined Cheese
N.Koca et al. E399~E404
- クミン種子の微生物汚染除去と品質に対する紫外線および遠赤外線照射の効果
Effect of Ultraviolet and Far Infrared Radiation on Microbial Decontamination and Quality of Cumin Seeds
S.B.Erdoğdu and H.i.Ekiz M284~M292
- 香り成分による塩味の増強
Saltiness Enhancement by Savory Aroma Compounds
M.Batenburg and R.van der Velden
..... S280~S288
- 梨ジュースへの α -, β -, γ -シクロデキストリン添加の官能および物理化学的な効果
Comparative Effect of the Addition of α -, β -, or γ -Cyclodextrin on Main Sensory and Physicochemical Parameters
A.J.Andreu-Sevilla et al. S347~S353
- 液体ホエーの風味に及ぼす種菌と貯蔵の影響
Effects of Starter Culture and Storage on the Flavor of Liquid Whey
R.E.Campbell et al. S354~S361