

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。

The World of Food Ingredients (Neth.)

Apr./May (2011)

- 減塩ニーズとメーカーの戦略
On a "Sodium Drift" Strategy
N.Childs10~13
- 甘味料による砂糖代替の現状と考察
Coping with Sweeteners
A.Birch14~17
- ヨーロッパのビタミンD不足の現状と処方
The Case for Fortifying
R.Wyers46~49
- プロバイオティクスの現状と将来展望
Future Probiotic Pathways
P.Leighton50~54

The World of Food Ingredients (Neth.)

Jun./Jul. (2011)

- ナノ食品・飲料における法規制の問題
Nano-Food Legislation Turmoil
D.Koltsov16~18
- ソース原料の革新
Sauce Ingredient Secrets
T.Barker19~20
- パン原料の現在と将来のトレンド
Baked to Perfection
D.Beery28~30
- アレルギーの管理と機能食品
Allergens and Functional Food
R.Crevel36~39

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

IFT 2011 Annual Meeting & Food Expo Post-Show

- フードエキスポ ハイライト：クリーンラベルと機能食品
Food Expo Highlights Clean Labels & Functional Foods
A.E.Sloan48~51
- 機能性成分の次世代バージョン開発

Reborn on the Bayou

- D.E.Pszczola54~81
- 革新的な成分について各社の開発状況
Focus on Functionality
K.Nachay82~92
- フードエキスポでの食品安全と品質にフォーカス
Focusing on Food Safety & Quality at Food Expo
N.H.Mermelstein102~110
- フードエキスポにおけるパッケージアイデアと革新
Packaging Ideas & Innovations in the Spotlight
A.L.Brody112~114

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

- 第三者監査による食品業界のオープンポリシー
Third-Party Audits : Adopting an Open-Door Policy
K.T.Higgins34~41
- 生産ラインの高速自動ドアテクノロジー
Options Abound in High-Speed Door Technology
J.Koel43~50
- 期待される新充填ラインと技術
Expanded Expectations
K.T.Higgins53~59

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

- 食品・飲料会社の首位を走るPepsiCo社
Food Processing Top100 : Pepsico Makes a Splash
D.Fusaro36~39
- 新しい原料を利用したアメリカの朝食トレンド
Wake Up, America!
D.Toops53~60
- 減塩食品の開発動向
Salt Pinches Back
M.Anthony,Ph.D. and D.Feder,R.D. WF3~WF6
- 伸長するプロバイオティクス効能の利用
It's Alive! Probiotics Are Growing
D.Feder,R.D. WF13~WF14

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

- サプライチェーンの脅威とトレーサビリティの強化
Weakest Link
R.Addy35~36
- 製造業でのエネルギーコスト削減と課題
Cut Reaction
P.Gander43~44
- 英国でのハーブ・スパイスの東西からの影響
Western Promise
F.Dawson47~48

最近の技術雑誌から

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

- シリアル食品のトレンド
Slipping Cereals
W.A.Roberts, Jr.19~24
- 世界の機能的食品の現状と将来
The Future of Physiologically Beneficial Foods
.....27~31
- バーベキューの基本要素とスタイル
What Makes it Barbecue?
.....33~39
- プレバイオティクスとプロバイオティクスの研究
Researching Prebiotics and Probiotics
M.Spano45~48
- 次世代の甘味料
Sweetener Ingredients Systems
E.Mannie51~59

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

- エネルギー飲料とショットドリンクの市場状況
Drink and Shots see Energized Sales
J.Jacobsen12~18
- サプライチェーンに求められるサステナビリティ
Sustaining a more Responsible Future
J.Zegler28~32
- 心臓病の予防に有効な機能的食品と飲料
Prevention at the Heart of Health Concerns
J.Zegler50~53
- 味を損なわない減塩飲料の開発
Taking Down Sodium Content
S.Hildebrandt54~55
- 飲料会社の合理的な無人搬送車と自動倉庫
Warehouses Automate with AGVs
J.Jacobsen64~65

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

- 服薬コンプライアンスのための革新的パッケージ
Compliance Packaging Keeps Patients on Course
D.Vaczek24~27
- パッケージデザインの新しい公募のしくみ (クラウドソーシング)
And the Crowd Goes Wild !47~49

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

- 食料危機に対する容器包装の役割
Food for Thought
M.Higuera30~36

Food & Beverage Packaging (U.S.A.) Vol.75 Aug. (2011)

- 飲料メーカーTOP50
Caps off to Our Top 50 Beverage Pckagers
R.Lingle18~22
- 飲料充填機の最新事情
Filling Roundtable : Developments and Advice
R.Lingle24~26

Journal of Food Science (U.S.A.) Vol.76 Aug. (2011)

- 食品関連ナノ材料の使用, 安全性レビュー
A Brief Review of the Occurrence, Use, and Safety of Food-Related Nanomaterials
B. A. Magnuson et al. R126~R133
- ザクロジュースの化学成分, 微量栄養素カチオンおよび抗酸化能
Pomegranate (*Punica granatum*) Juices: Chemical Composition, Micronutrient Cations, and Antioxidant Capacity
C. E. Kar et al. C795~C800
- 有機酸の使用による有機栽培の新鮮リンゴ, レタス上の大腸菌O157:H7, ネズミチフス菌およびリステリア菌の不活化
Use of Organic Acids to Inactivate *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* Typhimurium, and *Listeria monocytogenes* on Organic Fresh Apples and Lettuce
S. Park et al. M293~M298
- 模擬的な給食作業条件下での微酸性電解水使用によるレタスとトマト上の大腸菌O157:H7の殺菌, 低減効果
Efficacy of Slightly Acidic Electrolyzed Water in Killing or Reducing *Escherichia coli* O157:H7 on Iceberg Lettuce and Tomatoes under Simulated Food Service Operation Conditions
P. Pangloli and Y. Hung
..... M361~M366
- クロロゲン酸の抗菌活性と作用メカニズム
Antibacterial Activity and Mechanism of Action of Chlorogenic Acid
Z. Lou et al. M398~M403
- 食用アゾ色素タートラジンがマウスおよびラットの記憶学習機能に及ぼす影響とメカニズム
Effect of Food Azo Dye Tartrazine on Learning and Memory Functions in Mice and Rats, and the Possible Mechanisms Involved
Y. Gao et al. T125~T129