

## 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。

### CerealFoods World (U.S.A.)Vol.56 Sep./Oct. (2011)

- ベーカリーには“REBIANA”甘味料がおすすめ！  
Rebiana in Baked Goods  
J.C.Fry .....191~194
- コロイド状タンパク質粒子を使用したグルテンフリーパンの開発  
Colloidal Protein Particles Can be Used to Develop a Glutein-free Bread  
L.E.van Riemsdijk and A.J.van der Goot ...201~204

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

- 革新的な食品と飲料の最新事情  
Border Crossings  
A.E.Sloan .....26~39
- 衛生的な食品加工のためのナノテクノロジーと抗菌素材  
Improving the Sanitation of Food Processing Surfaces  
J.M.Goddard .....40~46
- 水分量と水分活性の測定用機器  
Instruments for Moisture & Water Activity Determination  
N.H.Mermelstein .....68~72
- 食品加工プロジェクトの価値を評価する方法  
Lessons in Food Processing Economics  
J.P.Clark ..... 73~74,77
- 高圧処理におけるパッケージングの課題  
Packaging Challenges with High Pressure Processing  
A.L.Brody .....75~77

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

- ゲノミクスを活用し、消費者思考を理解する  
Picking Consumer's Brains with Mind Genomics  
H.Moskowitz and M.Reisner .....24~32
- ベジタリアンをターゲットにした食品開発  
Targeting the New Vegetarian Foods Consumer  
K.Nachay .....34~41
- 食品添加物の安全についての規制

- Regulating the Safety of Food Additives  
R.Newsone .....42~47
- 2011年、人目を引く25の食品カラー  
25 Eye-Catching Developments for 2011  
D.E.Pszczola .....49~62
- 病原体バイオセンサーの開発を促進するナノテクノロジー  
Nanotechnology Aids Development of Pathogen Biosensors  
N.H.Mermelstein .....72~76
- “微生物”の食品加工への利用拡大  
Processing with Microbes  
J.P.Clark ..... 77~78,81

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

- 菓子業界の技術革新  
Sweet Treats  
W.A.Roberts,Jr.....21~28
- Prepared Foods誌による加工食品優秀賞  
Excellence in Innovation  
W.A.Roberts,Jr.....31~39
- 植物エッセンス：オリジナル食品添加物  
Plant Extracts : The Original Food Additives  
G.Bank ..... NS3~NS10
- 乳製品ベースの飲料とデザートの状況  
Researching Dairy-based Drinks and Desserts  
E.Mannie .....67~73
- 機能性飲料の新処方  
Formulating Beverages  
B.T.Nessinger et al.....75~85

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

- 前菜のビッグフレイバーとグローバルテイスト  
Appetizers : Big Flavors, Global Accents and Value  
W.A.Roberts,Jr.....11~16
- リフレッシュされた各種飲料の最新事情  
Refreshing the Beverages  
W.A.Roberts,Jr.....19~26
- 各種の加工食品デザートの躍進  
Finding Sweet Success with Desserts  
L.Edwards .....29~36
- ニューフレイバーを添加したソース、調味料  
Added Flavors : Trends in Sauces and Seasonings  
E.Giandelone .....47~50
- 飛躍的に伸長するエスニック料理  
Hot Emerging Cuisines  
L.Edwards .....53~57

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

- 活性化を模索する各種ボトルド・ウォーター  
Bottled Water Sales Get Refreshed  
J.Jacobsen .....12~14
- 各世代別の飲料嗜好の特徴  
Marketing Through the Generations  
S.Hildebrandt .....16~20
- 成長著しいナチュラル、オーガニック製品のトレンド  
Trailblazing the Path to Success  
B.Hildebrandt .....38~41
- リサイクルへの意識向上と教育  
Education Important for Recycling Efforts  
J.Jacobsen .....42~44
- 消費者が意識するファイバー飲料  
Fiber Gains from a Fuller Understanding  
J.Zegler .....54~56

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

- 健康志向をアピールする非乳飲料  
Substitutions Expand Non-Dairy Options  
S.Hildebrandt .....18~21
- 各種飲料の充填ノウハウを有する委託パッカー  
Finding Ways to Fulfill All Needs  
J.Zegler .....22~24
- 包装形態や機能に適應したラベル材料  
Label Take on New Shapes  
S.Hildebrandt .....45~47
- 商品棚でアピールする天然着色飲料  
A Colorful Palette of Options  
J.Jacobsen .....49~54

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

- 食品製造業における自動化投資の状況  
State of Food Manufacturing Processors Trim Spending  
K.T.Higgins .....67~76
- 古いソフトウェアを更新する時のコスト、効果とリスク  
Weighing the Costs, Benefits and Risks of a Replacement System  
O.Thompson .....79~86
- オートメーションの難題：自動化と柔軟性のバランス  
The Automation Conundrum  
K.T.Higgins .....89~96

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

- サステナブル・プラントオブザイヤー：カサグランデのFrito-Lay 工場

- Frito-Lay Casa Grande Facility Attains Near Net Zero  
K.T.Higgins .....39~48
- 効果的なエネルギー監査と管理システム  
Indispensable Energy Audits  
W.Labs .....51~61
- 食品工場のフローリング性能発揮と専門知識  
Know Thy Installer  
K.T.Higgins .....63~71

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

- イタリアのオーガニックチョコレートブランドの進展  
Raise the Bar  
R.Addy .....23~24
- クリーンラベル食材のトレンド  
Enter the Matrix  
L.Mullaney .....27~33
- 食品廃棄物をエネルギーに変換する工場と諸問題  
Waste Matters  
D.Burrows .....41~45

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

- シェルフライフ向上を追求するインテリジェントパッケージ  
Survival of the Smartest  
P.Gander .....41~42
- 最近の植物由来の抗酸化成分トピックス  
Seeds of Change  
M.Knott .....57~58
- スーパーフルーツの研究レポート  
Fruitful Study  
F.Dawson .....61~62

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

- 成長するフレキシブルパウチ包装の機能性と利便性  
The Power of Pouched Packaging  
E.Cuneo .....24~25

## Packaging Digest (U.S.A.) Vol.48 Oct. (2011)

- リサイクルが可能なスタンディングパウチ  
Ampac Launches Recyclable Pouch  
.....24
- ディスプレイ効果とスムーズな注ぎ口の詰め替えパウチ  
Refill Pouch : Sitting Pretty  
L.M.Pierce .....26~29
- 最先端のケースパッケージングシステム

## 最近の技術雑誌から

### End-of-Line Proficiency

J.Mans .....38~41

### Packaging Digest (U.S.A.) Vol.48 Nov. (2011)

○“持続可能性”の評価が続く包装産業

Can the Movement be Sustained?

J.Kalkowski .....22~24

### The Canmaker (U.K.) Vol.24 Oct. (2011)

○2011年のCan of the Yearを受賞した金属容器

Can of the Year Awards

J.Nutting .....30~33

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

○“カロリーより喜びへ”の新製品トレンド

A Return to Indulgence

D.Toops et al. ....26~34

○乳製品の重要な要素 “プロテイン”

Ingredients Share Dairy's Healthy Halo

D.Toops .....37~42

○健康目的が明確な機能性オイル

Slick Times for Healthy Oils

M.Anthony, Ph.D .....45~46

○食品の高圧加工処理における用途拡大

Processing the Future of Freshness

B.Sperber .....49~53

○サステナビリティが高評価のデュポンパッケージング賞

Sustainability Wins in Dupont Packaging Awards

.....58~59

### Food Engineering & Ingredients (BEL.) Vol.36 Sep./Oct. (2011)

○再燃しつつあるBPA問題

BPA : The Temperature is Rising

.....13~15

○ドイツの大腸菌大発生から学ぶべき教訓

Lessons to be Learnt from Germany's E.coli Outbreak

.....16~19

○食中毒発生の原因分析における最新の微生物タイピングの有効性

How Modern Microbial Typing Can Identify the

Causes of Food Poisoning Outbreaks

.....22~24

○バイオプラスチック製包材の新しい方向性

New Directions for Bioplastic Packaging

.....38~41

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

○電気透析による魚醤の脱塩化：アロマ化合物とアミノ酸組成に対する影響

Desalination of Fish Sauce by Electrodialysis: Effect on

Selected Aroma Compounds and Amino Acid Compositions

N. Chindapan et al. .... S451~S457

○キトサン、メチルセルロース、およびナノ粒子の革新的な複合膜

Innovative Composite Films of Chitosan

Methylcellulose and Nanoparticles

S. Mura et al. .... N54~N60

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

○澱粉系フィルム上にコーティングされた天然抗菌剤の黄色ブドウ球菌に対する抗菌活性

Antimicrobial Activity of Natural Agents Coated on

Starch-Based Films against *Staphylococcus aureus*

K. K. Kuorwel et al. .... M531~M537

○低温貯蔵中におけるモモ果実の低温障害と品質に対する

1-メチルシクロプロペンの効果

Effect of 1-Methylcyclopropene on Chilling Injury and

Quality of Peach Fruit during Cold Storage

P. Jin et al. .... S485~S491

○フレッシュカットポテトの冷蔵貯蔵寿命延長におけるオゾンと酸味料処理の効果

The Effectiveness of Ozone and Acidulant Treatments in

Extending the Refrigerated Shelf Life of Fresh-Cut

Potatoes

B. L. Calder et al. .... S492~S498

### Journal of Food Science (U.S.A.) Vol.76 Nov./Dec. (2011)

○包装フィルム用抗菌剤としての精油とその主成分

Essential Oils and Their Principal Constituents as

Antimicrobial Agents for Synthetic Packaging Films

K.K.Kuorwel et al. .... R164~R177

○固液混合食品の均一加熱のためのマイクロ波とオーミックのコンビネーションヒーター

A Microwave and Ohmic Combination Heater for

Uniform Heating of Liquid-Particle Food Mixtures

W.Choi et al. .... E576~E585

○ウコンの精油はミュータンス連鎖球菌のバイオフィルム形成を阻害

Essential Oil of *Curcuma longa* Inhibits *Streptococcus*

*mutans* Biofilm Formation

K.Lee et al. .... H226~H230