

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。

Prepared Foods (U.S.A.) Vol. 181 Mar. (2012)

- 最近の飲料製品事情 (ワイン, コーヒー, 茶……)
Beverage Boosts
W. A. Roberts, Jr.,15~26
- 料理用ソースとドレッシング市場
Cooking Sauces and Dressings
D. Browne29~36
- 重視されつつあるスープと惣菜のトレンド
Soups & Sides Go Big and Healthy
K. L. Stewart39~46
- 乳製品の市場と文化的な取り組み
The Dairy Culture
W. A. Roberts, Jr.,49~58
- 食事と肉製品の新潮流
New Trends in Meals and Meats
T. Vierhile61~69
- 1日の健康的なスタートにシリアルと朝食バー
Cereals & Breakfast Bars : A Healthy Start to the Day
A. G. Holay71~82
- 成長を続けるスナック製品市場
Snacking Market far from Saturated
L. A. Williams85~94
- 焼き菓子の新製品トレンド
New Product Trends in Baked Goods
T. Vierhile 97~103
- 栄養成分のトレンド軌跡
Nutritional Ingredient Trend-Tracking
C. D. O' DonnellNS2~NS9

Food Engineering (U.S.A.) Vol. 84 Mar. (2012)

- GFSI 更新 : 世界の効果的な食品安全管理の維持推進
GFSI Update : Creating a Safe and Effective Worldwide Food System
W. Labs48~56

- 食品工場における効果的な水管理システム
Water's Rising Tide
K. Higgins57~63
- 無菌加工食品とサプライチェーン
Supply Chain Sweet Spot
K. Higgins65~71
- 食品グレードの潤滑剤の状況
Food-Grade Lubricants Come of Age
J. Koel73~79

Food Processing (U.S.A.) Vol. 73 Mar. (2012)

- 飲料に浸透するステビア甘味料
Stevia Seeps into Beverages
M. Anthony, Ph. D. and D. Fusaro37~42
- 刻々と変化する消費者ニーズに対応するフレキシブル生産システム
Waking Up to Breakfast Trends
B. Sperber55~59
- “改善”文化が弱い食品業界に改善を根付かせるには?
Leading for a Culture of Improvement
G. K. Diepstra61~67
- 新製品の魅力を表現するパッケージングデザイン
What You See Is What You Get
K. B. Connolly61~66

Food Technology (U.S.A.) Vol. 66 Mar. (2012)

- 有機農産物の優れた健康効能は本当か?
Is the Pathway to Health Organic?
T. Tarver26~33
- “健康”食品神話と新しい食品開発のアプローチ
Shattering the 'Healthy' Food Myth
D. Lundahl and G. Stucky34~41
- ヨウ素欠乏症に対するヨウ素栄養の摂取
Ensuring Optimal Iodine Nutrition
S. D. Ohlhorst42~47
- 冷凍デザート食品の再構築
The 'Not So Rocky Road' of Ice Cream
D. E. Pszczola49~62
- 団塊世代の健康問題
Aging Healthfully
L. M. Ohr65~70
- 食品品質と安全基準の国際的調和
International Harmonization of Food Quality & Safety Standards
N. H. Mermelstein72~75
- マイクロ波殺菌とパッケージング

The Coming Wave of Microwave Sterilization and
Pasteurization
A. L. Brody78~80

Beverage Industry (U.S.A.) Vol. 103 Mar. (2012)

- 模索する新しいカテゴリーの飲料
New Categories on the Horizon
S. Hildebrandt12~17
- アメリカにおけるビール市場調査
No Ordinary Year for Beer
J. Zegler22~32
- 消化器に健康をもたらす飲料
What You Gut's Telling You
S. Hildebrandt50~55
- ハーブ系の健康機能飲料の効用
Fortification, Flavor from the Ground Up
J. Jacobsen58~60

Food & Beverage Packaging (U.S.A.) Vol. 76 Mar. (2012)

- 包装事業に革命をもたらすロボット
Robots Revolutionize Packaging Operations
R. Lingle20~25

The Canmaker (U.K.) Vol.25 Apr. (2012)

- 中国広州で Cannex Asia Pacific 2012開催
Business Boost
M. Higuera and D. Searle34~41
- 世界のアルミボトル缶市場
Volumetric Efficiency
D. Searle44~49
- 次世代の自己発熱缶
Second Chance for Canned Heat
P. Holman53~54

Packaging Digest (U.S.A.) Vol. 49 Mar. (2012)

- 2012年フレキシブルパッケージング功労賞
Flexible PACKS Finish FIRST
L. M. Pierce22~26

Fruit Processing (U.S.A.) Vol. 22 Mar./Apr.(2012)

- 美味しく栄養価のある野菜を使ったスムージーと
ジュース
Using Vegetables to Make Smoothies and Juices :
Tasty with Additional Nutritional Value
S. Nicola and G. Pignata46~49

- 飲料の砂糖削減：カロリーとコスト削減のためのソリュー
ション
Sugar Reduction in Beverages : Solutions for
Further Calorie and Cost Reduction
R. Abbeele65~67
- アシュランド・ウォーター・テクノロジーズ社は、プ
ロセスの効率化と利益拡大のための革新的技術を提供
Ashland Water Technologies Offers New Innovative
Technologies Designed to Improve Process
Efficiency and Increase Profitability
G. Davies68~71

Food Engineering & Ingredients (B.E.L.) Vol. 37 FEB./Mar. (2012)

- ビジネスの競争力を維持する二つの革新的技術
A Tale of Two Technologies
How Innovative Processing Methods Can Help Keep
Businesses Competitive11~14
- 廃棄物を利益に転換する嫌気性消化処理
Anaerobic Digestion : Turning Waste into Profit
.....15~18
- 大手飲料メーカーの脱石油系プラスチック動向
Ten Green Bottles : How Big Drinks Manufacturers
Are Moving away from Oil-Based Plastic
.....19~22
- カルチャーショック：合成肉に未来はあるか？
Culture Shock : Is There a Future for Synthetic Meat?
.....23~25
- 最近の甘味料，甘味増強剤
In Pursuit of Sweetness
.....32~33
- 次世代の油脂
Next-Generation Fats and Oils
.....34~36
- 食品業界における廃棄物の有効利用
One Man's Trash Is another Man's Treasure :
Waste Stream Valorisation in the Food Industry
.....37~38

Journal of Food Science (U.S.A.) Vol. 77 Mar.(2012)

- 大気圧低温プラズマ処理によるアーモンド上のサルモ
ネラと大腸菌 O157 : H7 の減少
Cold Plasma Reduction of Salmonella and
Escherichia coli O157 : H7 on Almonds Using
Ambient Pressure Gases
B. A. Niemira M171~ M175