

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. Browne .....29~36
- 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. Stewart .....39~46
- 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. Vierhile .....61~69
- 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. Holay .....71~82
- 成長を続けるスナック製品市場  
Snacking Market far from Saturated  
L. A. Williams .....85~94
- 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' Donnell .....NS2~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. Labs .....48~56

- 食品工場における効果的な水管理システム  
Water's Rising Tide  
K. Higgins .....57~63
- 無菌加工食品とサプライチェーン  
Supply Chain Sweet Spot  
K. Higgins .....65~71
- 食品グレードの潤滑剤の状況  
Food-Grade Lubricants Come of Age  
J. Koel .....73~79

**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. Fusaro .....37~42
- 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. Sperber .....55~59
- “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. Diepstra .....61~67
- 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. Connolly .....61~66

**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. Tarver .....26~33
- “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. Stucky .....34~41
- ヨウ素欠乏症に対するヨウ素栄養の摂取  
Ensuring Optimal Iodine Nutrition  
S. D. Ohlhorst .....42~47
- 冷凍デザート食品の再構築  
The 'Not So Rocky Road' of Ice Cream  
D. E. Pszczola .....49~62
- 団塊世代の健康問題  
Aging Healthfully  
L. M. Ohr .....65~70
- 食品品質と安全基準の国際的調和  
International Harmonization of Food Quality & Safety Standards  
N. H. Mermelstein .....72~75
- 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. Brody .....78~80

## 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. Hildebrandt .....12~17
- アメリカにおけるビール市場調査  
No Ordinary Year for Beer  
J. Zegler .....22~32
- 消化器に健康をもたらす飲料  
What You Gut's Telling You  
S. Hildebrandt .....50~55
- ハーブ系の健康機能飲料の効用  
Fortification, Flavor from the Ground Up  
J. Jacobsen .....58~60

## 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. Lingle .....20~25

## 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. Searle .....34~41
- 世界のアルミボトル缶市場  
Volumetric Efficiency  
D. Searle .....44~49
- 次世代の自己発熱缶  
Second Chance for Canned Heat  
P. Holman .....53~54

## 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. Pierce .....22~26

## 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. Pignata .....46~49

- 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. Abbeele .....65~67
- 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. Davies .....68~71

## 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 Competitive .....11~14
- 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