

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.) Feb. (2012)

- 主流になりつつあるステビア甘味料
Stevia : A Natural Opportunity
A. Potzel and F. Brouns13~16
- グローバル化における着色料規制の課題
Crossing Color Borders
S. Martinez34~37
- 活況を呈する高齢者食品市場
Healthy Aging : A Booming Market
L. Joppen52~55
- 食品の強調表示を立証する手順
Claims Substantiation Strategies
R. A. Matulka et al.56~61

Cereal Foods World (U.S.A.) Vol. 57 Mar./Apr. (2012)

- アーモンド：理想的な朝食用シリアル
Almonds for Nutritious and Delightful Breakfast
Cereals
K. Shelke and R. A. Miller64~67

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

- 健康成分としての評価が定着した大豆
Soy Is Back
S. D. LeVesque and M. Messina, Ph. D19~24
- 米国におけるイタリア料理とスペイン料理の融合
Frittatas to Tapas
C. Baggs29~36
- エキゾチックな調味料
A World of Flavorings
A. Karapetian41~48
- デンプンなどによる脂肪吸収の低減研究
Choosing the Right Stabilizer
C. D. O' Donnell51~54

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

- 機能食品と飲料のトレンド・トップ10
Top 10 Functional Food Trends
A. E. Sloan24~33
- ノルウエーの食品トレーサビリティ開発の現状
Food Traceability R&D in Norway
M. Thakur, A. M. Karlsen and E. Forås42~46
- 健康志向のクッキー開発の現状
Shaping the Way the Cookie Crumbles
D. E. Pszczola49~64
- 子供の成長をサポートする健康食品の開発
Growing Healthy Kids
L. M. Ohr67~72
- 病原菌検査のための革新的な製品
Innovative Products for Pathogen Testing
N. H. Mermelstein65~70
- 世界中のさまざまな食品乾燥について
Experiences with Drying Around the World
J. P. Clark78~80

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

- プラント・オブ・ザ・イヤー：ノースイースト食品
Plant of the Year : Northeast Foods-Automatic Rolls
of NC
K. Higgins67~82
- 食品製造におけるアレルゲン管理技術
Allergen Control : Using Techniques That Go Well
Beyond the Label
W. Labs93~102
- 最近の高圧殺菌処理（HTTP）技術
Better Processes , Healthier Foods
K. Higgins105~114

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

- 食品加工業トップ100社の設備投資概要
Greek Yogurt Plants Are Stacking Up
D. Phillips28~34
- 食の未来をつくるスナック食品市場の成長
The New Definition Snacking
D. Toops37~44
- ネットゼロに近づくペプシコ社のカサグランデ工場
This Plant Is an Island
D. Fusaro69~73

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

- エキスポ・ウエストで注目された飲料

- Expo West Spotlights Emerging Products
J. Zegler10~16
- 消費者の支持を得てスピリッツとワインが伸長
Spirits and Wine Win Over Consumers
S. Hildebrandt18~22
- 2011年の炭酸飲料のトレンド調査
The Trouble with Bubbles26~32
- 注意をひきつけるパッケージデザイン
Clear and Concise Attention Grabbers
J. Jacobsen54~56
- 堅調なオーガニックとナチュラル飲料
Organic and Natural Holding Strong
J. Jacobsen58~62
- 急増する砂糖代替のステビア
Stevia Sees Surge in Applications
J. Jacobsen64~66
- 2012ファイバー機能成分特集
2012 Fiber Review : Understanding Fiber Fortification
A. D. Klainbaum 別1~別12

Beverage World (U.S.A.) Vol. 131 Apr. (2012)

- 2012年飲料サプライチェーンの調査報告
2012 Beverage Supply Chain Report
J. KarolefskiS1~S16

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

- 医薬品における高効率なサプライチェーン
Raising the Bar on Supply-Chain Efficiency
L. McT. Pierce26~28
- 高精度なバイアルびん無菌充填システム
Precision Vial Filling
J. Mans30~33

Int. Bottler & Packer (U.K.) Vol. 86 Apr.(2012)

- 紙容器入りのプレバイオティクス
Cartoning Prebiotics14~15

Food Manufacture (U.K.) Vol. 87 Apr. (2012)

- ロボットと自動化：衛生的かつ処理能力の向上
Robots and Automation : Hand Delivery
F. Dawson35~36
- フレーバー：減塩と低脂肪食品の開発
Flavours : Taste Replaced
L. Searby51~54
- 心臓の健康：麦由来のβ-グルカンの効能
Heart Health : Grain Train

- M. Knott57~58

Food Manufacture (U.K.) Vol. 87 May. (2012)

- 食品飲料製造業に若者を誘致！
Young Blood
R. Pendrous17~18
- 卵価格の高騰と卵代替品
In Eggcess
A. Williams23~24
- 食品工場の衛生とクリーニング最適化
Lead by the Hose
J. Dunn31~35
- 複雑な難題がある調理済み食品のパッケージ
Order of the Tray
A. Magee44~45

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

- Cannex Asia Pacific 2012 (広州) 出展企業一覧
The Road to China
M. Higuera and D. Searle34~46
- レーザーを用いた刷版は主流となるか
Photo-Realism Wins New Business
J. Nutting48~49
- 最新のデジタル印刷の将来性
Grand Designs
D. Searle50~53

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

- チキンエッセンスの生物活性
Bioactivities of Chicken Essence
Y. F. Li R105~R110
- リスクコミュニケーションのベストプラクティスへの
業界の取り組み
Industry Challenge to Best Practice Risk
Communication
J. McEntire and A. Boateng R111~R117
- 未熟シクワシャーの果皮エキスの揮発性香気成分と
抗酸化活性
Volatile Aroma Components and Antioxidant
Activities of the Flavedo Peel Extract of Unripe
Shiikuwasha (Citrus depressa Hayata)
Y. Asikin e t al. C469~C475
- 調理器具表面への大腸菌 O157 : H7 の付着について
Attachment of Escherichia coli O157:H7 to Abiotic
Surfaces of Cooking Utensils
M. Tsuji and K. Yokoigawa M194~M199