

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 Jun. (2012)**

- 不況時における食品関係の消費支出  
Food Spending in a Recession  
A. Kumcu and P. Kaufman .....29~34
- 機能性ドリンクと飲料サプリメント  
Functional Drinks and Drinkable Supplements  
T. Vierhile .....39~47
- “疲労”を科学する  
The Science of Fatigue  
M. Anthony, Ph. D., ..... NS3~ NS10
- メキシコ料理の進化の歴史  
iViva La Evolucion!  
The Evolution of Mexican Cuisine  
..... 77, 80~87
- 米国におけるオーガニック食品の進展  
Organic Opens Up  
K. DiMatteo ..... 97~105
- バニラビーンズの話  
Not So Plain Vanilla  
A. Karapetian .....107~110
- コーシャ（ユダヤ食）とハラール（イスラム食）  
Understanding Kosher and Halal  
.....117~124

**Food Technology (U.S.A.) Vol. 66 Jun. (2012)**

- 栄養と水と：アスレチックパフォーマンスの原則  
Nutrition, Hydration : Principles for Optimal Athletic Performance  
P. Pressman and R. Clemens ..... 27~28
- 成長する外食産業のトレンド  
Foodservice 2012 : Consumers Crave More  
B. Govindarajan .....34~42
- 抗菌乳製品原料の開発  
Developing Antimicrobial Dairy Ingredients

- D. J. O' Sullivan .....44~50
- フレーバーのカプセル化の開発と進展  
Advances in Flavor Encapsulation  
M. Porzio .....52~64
- 生乳チーズの品質特性  
Quality Aspects of Raw Milk Cheeses  
D. L. V. Hekken .....66~77
- 脂質化学における“脂肪”の考察  
Fats : The Good, the Bad, and the In-Between  
D. E. Pszczola ..... 81~100

**Food Engineering (U.S.A.) Vol. 84 Jun. (2012)**

- 第35回食品プラント建設調査  
35th Annual Plant Construction Survey :  
Processors Prepare for Future Initiatives  
W. Labs .....44~50
- 食品オートメーションと製造会議報告  
Changing Business Environment Demands Greater  
Accountability  
K. T. Higgins .....77~82
- GS1標準の使用はサプライチェーンの合理化を支援  
Streamlining the Global Supply Chain  
O. Thompson .....85~89
- ハイテク更新：先進的なプロセス制御  
Simplified Complexity  
K. T. Higgins .....91~98

**Food Manufacture (U.K.) Vol. 87 Jul. (2012)**

- 新しい成分と健康強調表示  
Back to the Future  
L. Mullaney .....30~31
- 未来の食品工場  
Factory of the Future  
C. Ryan .....36~37
- パッケージングの役割は安全性、コスト、持続可能性  
Hot on the Case  
D. Burrows .....44~45
- スポーツ栄養飲料に関する EU 規制と技術革新  
Spin the Bottle  
P. Gander .....63~64
- 抗酸化植物化学物質のデリバリーの最適化  
Special Delivery  
M. Knott .....67~68
- 天然原料使用が広がるゲル剤、増粘剤、乳化剤市場  
Top Gum: Pectin Flies High  
L. Searby .....70~71

**Food Processing (U.S.A.) Vol. 73 Jun. (2012)**

- R&D チーム・オブ・ザ・イヤー受賞の3社  
R&D Teams of the Year: ConAgra, Truitt Bros. and Kettle Cuisine  
D. Toops .....26~37
- より健康的なスナック菓子の革新  
Building Healthier Savory Snacks  
M. Anthony, Ph. D., ..... WF-3~WF-9
- 茶飲料におけるハーブと植物成分の花のパワー  
Flower Power  
D. Toops ..... WF-11~WFv14
- スーパーフルーツの持つ強抗酸化性と栄養学的力  
Super Natural Natives  
D. Cassell ..... WF-18~WF-19
- 新しい食品工場のフレキシビリティ設計  
Designing for Flexibility  
D. Phillips .....73~77

**Beverage Industry (U.S.A.) Vol. 103 Jun. (2012)**

- 競争激化でバラエティーに富むお茶とパッケージ  
Tea Competes for Share  
S. Hildebrandt .....20~24
- 世界の飲料企業トップ100社  
The Top 100 beverage Companies .....32~40
- 持続可能で小売り対応の二次包装システム  
Thinking Outside the Bottle  
S. Hildebrandt .....55~58
- 砂糖代替甘味料によるカロリー & コスト削減  
Sweeteners Help Companies Cut Back  
J. Jacobsen .....60~64
- コーヒーの効用と話題  
The Buzz Surrounding Coffee  
S. Hildebrandt .....66~68

**Packaging Digest (U.S.A.) Vol. 49 Jun. (2012)**

- RFID タグ付き日焼けローションボトル  
Defeating Diversion  
L. McT. Pierce .....22~25
- 驚くほど美しいメイクコンパクトパッケージ  
Makeup Packaging Is a Thing of Beauty  
J. Spinner .....26~27

**The Canmaker (U.K.) Vol. 25 Jul. (2012)**

- Cannex Asia Pacific 2012で目立ったブース  
'Super and Fantastic'

- M. Higuier, Nuttng and D. Searle .....30~37
- Rexam 社のフュージョンボトルラインの紹介  
Czech Point  
D. Searle .....39~43
- 缶蓋の小径化, ゲージダウンの歴史  
Small Victories  
D. Searle .....44~45

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

- 新世代のアセプティックリニアール充填設備  
New Generation of Fillers .....20~21

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

- 新しい飲用システムの提案  
New Drinks System ..... 7

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

- カボチャ種子の脂質中に含まれる生物活性化合物の食品への利用  
Bioactive Compounds in Lipid Fractions of Pumpkin (Cucurbita sp) Seeds for Use in Food  
C. M. Veronezi and N. Jorge ..... C653~ C657
- 種々な温度でのオレンジオイルによる大腸菌 O157 : H7 牛肉単離菌の阻害  
Inhibition of Beef Isolates of E. coli O157 : H7 by Orange Oil at Various Temperatures  
S. J. Pendleton et al. ....M308~M311
- チョコレートとコーヒーから得られる苦味化合物による朝鮮人参の風味の変更  
Modification of Ginseng Flavors by Bitter Compounds Found in Chocolate and Coffee  
H. S. Chung and S. Lee ..... S202~ S210
- ストレプトゾトシン誘発糖尿病ラットにおけるグルコース代謝に対する大麦  $\beta$ -グルカンと茶ポリフェノールの相互作用  
Interaction of Barley  $\beta$ -Glucan and Tea Polyphenols on Glucose Metabolism in Streptozotocin-Induced Diabetic Rats  
R. Gao et al. .... H128~H134
- 生理活性化合物の原料としてエルダーベリーとグレープの濃縮物を加えたレモンジュースの新しい飲料  
New Beverages of Lemon Juice with Elderberry and Grape Concentrates as a Source of Bioactive Compounds  
E. G-Molina et al. .... C727~C733