

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. Kaufman29~34
- 機能性ドリンクと飲料サプリメント
Functional Drinks and Drinkable Supplements
T. Vierhile39~47
- “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. Karapetian107~110
- 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. Govindarajan34~42
- 抗菌乳製品原料の開発
Developing Antimicrobial Dairy Ingredients

- D. J. O' Sullivan44~50
- フレーバーのカプセル化の開発と進展
Advances in Flavor Encapsulation
M. Porzio52~64
- 生乳チーズの品質特性
Quality Aspects of Raw Milk Cheeses
D. L. V. Hekken66~77
- 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. Labs44~50
- 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. Higgins77~82
- 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. Thompson85~89
- ハイテク更新：先進的なプロセス制御
Simplified Complexity
K. T. Higgins91~98

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. Mullaney30~31
- 未来の食品工場
Factory of the Future
C. Ryan36~37
- 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. Burrows44~45
- スポーツ栄養飲料に関する EU 規制と技術革新
Spin the Bottle
P. Gander63~64
- 抗酸化植物化学物質のデリバリーの最適化
Special Delivery
M. Knott67~68
- 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. Searby70~71

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. Toops26~37
- 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. Phillips73~77

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. Hildebrandt20~24
- 世界の飲料企業トップ100社
The Top 100 beverage Companies32~40
- 持続可能で小売り対応の二次包装システム
Thinking Outside the Bottle
S. Hildebrandt55~58
- 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. Jacobsen60~64
- コーヒーの効用と話題
The Buzz Surrounding Coffee
S. Hildebrandt66~68

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. Pierce22~25
- 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. Spinner26~27

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. Searle30~37
- Rexam 社のフュージョンボトルラインの紹介
Czech Point
D. Searle39~43
- 缶蓋の小径化, ゲージダウンの歴史
Small Victories
D. Searle44~45

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 Fillers20~21

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 β -グルカンと茶ポリフェノールの相互作用
Interaction of Barley β -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