

国内編

分析・測定

〔解説〕脂質分析と食品加工（その1）

渡部保夫：New Food Industry, 54 (11) 47~55 ('12)

〔解説〕記述型の官能評価／製品開発における QDA 法の活用

今村美穂：化学と生物, 50 (11) 818~824 ('12)

栄養・健康

〔解説〕特集—食品制度を取り巻く課題—

食品と科学, 54 (11) 57~68 ('12)

- 食品表示の一元化に向けて……………田島 真
- 特定保健用食品の許可制度への期待と課題…戸部依子

〔解説〕特集—最近開発された天然系機能性食品および素材—

食品と科学, 54 (11) 69~79 ('12)

- すこやかな健康維持に機能性食品……………酒井重男

〔解説〕型糖尿病モデルマウス (KKAy) における D-カイトロ-イノシトール (DCI) の改善効果

小山智之・城崎美幸・矢澤一良：New Food Industry, 54 (11) 15~20 ('12)

〔解説〕慢性腎臓病 (CKD) を予防するコーヒーの薬理学

鈴木 聡・岡 希太郎：New Food Industry, 54 (11) 21~28 ('12)

〔解説〕ペプチドと血管力向上

小林優多郎・松井利郎：New Food Industry, 54 (11) 39~46 ('12)

〔解説〕特集—アクティブシニアのための食品開発—

食品と開発, 47 (11) 4~13 ('12)

- サルコペニア予防のためのアミノ酸サプリメント……………藤田 聡
- トレーニング効果を高める高タンパク質補助栄養とその摂取タイミング……………水野真佐夫
- 関節疾患の食成分による改善を目指して……………渡部陸人・上原一貴・野村義宏

食品衛生

〔解説〕特集—リテール・フードサービスにおける HACCP の指針とポイント—

月刊 HACCP, 18 (11) 15~39 ('12)

- フードサービス分野における HACCP 適用のポイント

トと米国における衛生規範 (フードコード, Food Code) の位置づけ……………編集部

- フードサービス業衛生担当者のトレーニングプログラム／リテールレベル食品施設事業者向けの HACCP 原則による指針……………米国・ミシガン州農務省

〔解説〕特集—国際的指針に基づく危害要因分析の手順と考え方—真に機能する HACCP 計画を構築するために—

月刊 HACCP, 18 (11) 41~63 ('12)

- 非加熱食材のハザード分析と CCP の考え方, ならびに「国際的 HACCP」について……………前田亜妃子
- 食品製品協会 (FPA) HACCP ワークショップテキスト「HACCP：食品安全に対する体系的アプローチ」第 8 章より／原則 1：ハザード分析を行う
- 参考資料／ハザード分析に係る書式 (いわゆる「書式 A」) の記入例

〔解説〕特集 1—発生源はどこか?? 異物混入を防ごう—

佐藤邦裕：食と健康, 56 (11) 8~20 ('12)

〔解説〕特集 2—食品用器具および容器包装の法規制／安全に使用するために—

河村葉子・六鹿元雄：食と健康, 56 (11) 52~57 ('12)

〔解説〕「安全な食品のハザード分析表」を作成している理由

柳本正勝：New Food Industry, 54 (11) 29~35 ('12)

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—

食品機械装置, 49 (11) 58~63 ('12)

- 食品中の放射性物質測定法について……………吉村健一

〔解説〕コーヒー豆の焙煎工程における農薬の挙動

坂本勝志・西澤秀男・眞鍋 昇：食品衛生学雑誌, 53 (5) 233~236 ('12.10)

〔解説〕特集—食品安全マネジメントと支援技術—

ジャパンフードサイエンス, 51 (11) 41~55 ('12)

- GFSI の概要と GFSI 日本ローカル・ワーキング・グループ……………編集部
- 二者監査サービス「V-CAP」による食品の安全管理……………武樋憲明
- 食の安全を担保する分析技術……………敷野 修
- 「JIA-QA センター」の活動内容紹介…JIA-QA センター

添加物・副材料

〔解説〕特集 2—分解型調味料—

フードケミカル, 28 (10) 81~93 ('12)

- ポテトプロテインを利用した調味料の特性と用途……………興水 誠

- 風味を強化しインパクトを与える HVP
.....野田明宏・小笠原正志
- 注目の分解型調味料.....編集部

〔解説〕特集1—多様化・高機能化する香料技術—
フードケミカル, 28 (11) 17~47 ('12)

- DNAチップを用いた香料の評価技術
.....阿部啓子・藤原 聡
- 口中から鼻腔に抜ける香りに着目した香料開発
.....穂岡 崇
- Retronasal Aroma Simulator (RAS)を用いた香料開発
.....安東宣英
- 清涼感・冷感を演出するフレーバーの技術.....江本竜彦
- 乳由来フレーバーの開発と応用—タツアの乳由来フレーバー・・・幅広い食品に乳風味, クリーミー感, コクを付与—.....タツア・ジャパン(株)
- 各社の製品・技術・話題.....編集部

農 産

〔解説〕特集—穀物需給と価格の動向—
茅野信行:日本食肉加工情報, 748 (10) 2~5 ('12)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕特集—ちくさんフードフェア—
日本食肉加工情報, 749 (11) 2~5 ('12)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕清酒パック・大容量, 寡占から消耗戦へ加速/
3ℓシフトと1.8ℓの付加価値化が顕在化
酒類食品統計月報, 54 (9) 9~13 ('12.10)

〔解説〕1~9月のビール類出荷 過去最低の水準に〜
ビールは年間プラスも〜
酒類食品統計月報, 54 (9) 14~15 ('12.10)

〔解説〕2012年酒類食品業界 1~9月生産(販売)速報/
震災反動でプラス業種目立つ
酒類食品統計月報, 54 (9) 38~40 ('12.10)

〔解説〕復調に向け歩み出した本格焼酎市場/11年微減,
12年も実績はクリア
酒類食品統計月報, 54 (9) 49~54 ('12.10)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕缶びん詰, レトルト食品生産数量(2012年1~6月期1次集計分速報)
缶詰時報, 91 (11) 65~88 ('12)

食 品 一 般

〔解説〕特集—売るためのマーケティング—
食品工業, 55 (21) 33~52 ('12.11/15)

- 商品の売り方とは?—生産者と販売先をつなげる思い
.....田所宜己
- 中小企業における低コスト, 短リードタイムでの商品開発
.....水野智則
- 「買う理由」を用意できれば, ものは売れる!
.....真喜屋実行

〔解説〕特集—製菓・製パンの近況と周辺技術—
ジャパンフードサイエンス, 51 (11) 17~39 ('12)

- 製パン業界の動向とパン用小麦粉の新傾向.....吉田高史
- 製菓・製パンにおけるでん粉の利用.....廣澤秀二郎
- パン用カルシウム「ふわカル」の添加効果.....森木洋一
- 製菓・製パン用チョコレートについて.....秋葉友明
- 日食テイストオリゴ®・日食ゲントース® #45
.....日本食品加工(株)

〔解説〕感謝を込めて新年を迎える 伝統の鏡もちを現代に
伝え成長を遂げたパック入り鏡もち
総合食品, 36 (6) 38~47 ('12.11)

食品加工・保蔵

〔解説〕特集1—食品加工への酵素利用技術—
フードケミカル, 28 (10) 17~80 ('12)

- アミラーゼ製剤「ノバミル」によるパンの老化防止効果とそのパン製品への利用.....中嶋康之
- 微生物由来耐熱性β-アミラーゼの特性とアプリケーション.....岡田正通
- プロテアーゼの食品加工への利用
.....信國康典・長濱正泰
- ペクチナーゼの果物と野菜への利用.....岡戸信夫
- グルカナーゼ製剤「デナチーム GEL」の機能と酵母エキスの製造における効果.....牧野洋介
- 植物抽出における酵素の利用.....田中伸一郎
- ラクターゼの機能と新しい用途展開
.....金井晴彦・池田雅和
- トランスグルタミナーゼの挽肉製品への応用
.....廣瀬文之
- 欧州における食品酵素規制の動向.....橋田みよ子
- 食品加工用酵素製品一覧.....編集部

〔解説〕第1特集—食品加工素材としての米粉—
食品工業, 55 (22) 43~67 ('12.11/30)

- 新潟県の米粉用途別推奨指標の策定について
.....大坪研一・吉井洋一・諸橋敬子
- 米粉・コメ粉選択のガイドラインとその応用例
.....神田哲也

- ステアロイル乳酸ナトリウム (SSL) の米粉パンへの利用……………村上敦也
〔解説〕 **第2特集—乳化技術—**
食品工業, 55 (22) 68~77 ('12.11/30)
- キャビテーション利用の静止型インラインミキサー……………山中秀樹
- フィトステロール AQD ………………畠 修一
- 乳化物等の分離現象を迅速かつ高精度に多検体同時測定 独国 LUM 社製 LUMiSizer® / LUMiFuge® 好評発売中!

市場調査・流通

- 〔解説〕 **企業間格差拡大する CVS 上期決算 / 品ぞろえ拡大が新たな客層呼び込む**
酒類食品統計月報, 54 (9) 29~32 ('12.10)
- 〔解説〕 **2012年百貨店中元商戦 酒類・食料品ギフトの動向~東京・大阪・名古屋~**
酒類食品統計月報, 54 (9) 65~71 ('12.10)
- 〔解説〕 **震災特需の反動も一因?! / 生鮮品, 産直ギフト好調だが 薄れる“絆”意識に迷うギフトメーカー 総合食品, 36 (6) 23~36 ('12.11)**

機械・設備

- 〔解説〕 **特集—粉粒体機器—**
食品機械装置, 49 (11) 64~83 ('12)
- 低~中粘度用湿式粉碎機について……………佐伯高弘
- 粉体・液体用最新レーダー式レベル計……………重枝季伸
- 最新の米粉製造技術動向……………大西 忍
- 〔解説〕 **特集—ろ過分離機器—**
食品機械装置, 49 (11) 84~96 ('12)
- 食品工場のろ過分離装置の選定……………古川俊夫

容器・包装

- 〔解説〕 **特集—PET 最前線2012 / 飲料産業と PET ボトル, その未来を考える [中編] —**
Beverage Japan, 35 (10) 38~64 ('12)
- 2012年も成長を続ける PET ボトル飲料市場
- PET ボトルの軽量化と飲料製造
- PET ボトル飲料に進化を
- PET ボトルと酒類市場
- 容器サプライヤーの動向
- 充填製造機器の動向
- PET ボトル向けの殺菌剤 / 潤滑剤
- 〔解説〕 **特集 1—野菜と果実の食品包装—**
食品包装, 56 (11) 17~28 ('12)

- 包装からのアプローチに高まる期待 / 完全人工光型で 3.11後のニッポンに農業の新たな可能性を提案……………大阪府立大学 / 植物工場研究センター
- 製品ラベルからも提供される“安心感” / 独自「安全システム」を, より厳格な放射性物質検査で運用中……………雪国まいたけ
- 仕上がり均一化, コストも低減 / カム駆動採用の新型自動テープ結束機を開発……………ニューロング
- 「植物工場」関連セミナーが充実 / 今回から会場を東京ビッグサイトに移して開催……………アグロ・イノベーション2012
- イチゴの選別パック詰めを自動で / 規模拡大の大きな阻害要因解消へ技術開発……………農研機構生研センター
- 〔解説〕 **特集 2—持続可能な食品包装 part II—**
食品包装, 56 (11) 29~33 ('12)
- 独自“環境マーク”の表示拡大 / より最適な包装改善は社会からヒント見つけ今後も継続……………味の素
- バイオ PE ラミ包材を開発, 2013年春から量産化へ……………凸版印刷

〔解説〕 特集—最新の飲料容器—

- 包装技術, 50 (11) 3~27 ('12)
- らくエコボトルの開発—国内最軽量とユーザビリティの両立—……………浦本 周・長谷川和夫
- 国内最軽量炭酸飲料用ガラスびんの開発……………小田朝巳
- 「『カルピス』ピースボトル」について—国民的乳酸菌飲料の容器を17年ぶりに全面刷新 ブランド資産を生かして, さらに顧客満足を高める—……………逸見 将
- ゴクッと刺激爽快! メガ飲み口の開発について……………関 亮一
- ストラップバンドキャップの開発とアセプティック用樹脂キャップにみる軽量化の流れ……………熊田光雄
- 進化する紙容器の可能性 / テトラ・ジェミーナ・アセプティック容器……………村瀬弘一

〔解説〕 2012日本パッケージングコンテスト審査講評と展望

包装技術, 50 (11) 32~44 ('12)

〔解説〕 特集 2—進化する食品パッケージ—

- フードケミカル, 28 (11) 49~68 ('12)
- MicVac (ミックバック) について—マイクロウェーブ加熱調理システム—……………串岡宏一
- ゼリー受託製造における三方シールスティック容器の適性……………宮前裕二・金山二未夫
- 世界の食品容器包装材料に関する規制状況~日本・米国・EU・中国~ ………………伊東 香
- 各社の製品・技術……………編集部