

国内編

分析・測定

〔解説〕特集—おいしさの研究—

食品と科学, 54 (12) 57~68 ('12)

○おいしい食感と食品構造

……青山博明・森口奈津美・山田 芳・中村 卓

○苦味が消費を加速する……………菅 慎太郎

栄養・健康

〔解説〕創刊20周年に寄せて 超高齢社会における食品研究

林 清:FFI ジャーナル, 217 (4) 414~416 ('12.11)

微生物・酵素

〔解説〕創刊20周年に寄せて バイオと新素材—微生物利用・発酵の研究から

春見隆文:FFI ジャーナル, 217 (4) 369~371 ('12.11)

バイオテクノロジー

〔解説〕創刊20周年に寄せて 遺伝子組換え食品および食品添加物の安全性評価のこの10年

小関良宏:FFI ジャーナル, 217 (4) 362~363 ('12.11)

食品衛生

〔解説〕創刊20周年に寄せて 食品安全は故事を超えて—色賢司:FFI ジャーナル, 217 (4) 354~356 ('12.11)

〔解説〕【12月号特集】—ハザード分析で考慮すべき微生物ハザードとその制御—

月刊 HACCP, 18 (12) 15~39 ('12)

○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4章より/微生物学的ハザードとコントロール……………編集部

○【参考資料】生物学的ハザードの特性に関する文献例—正確なハザード分析を実施するための基礎資料—……………編集部

〔解説〕【12月号第2特集】—国際的指針に基づく許容限界・モニタリング・是正措置の正しい理解—

月刊 HACCP, 18 (12) 41~63 ('12)

○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9章より/原則2: 必須管理点 (CCP) を決定する

○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10章より/原則3: 許容限界 (CL) を確立する

○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11章より/原則4: モニタリング手順を確立する

○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12章より/原則5: 是正措置を確立する

○参考資料 許容限界 (CL), モニタリング, 是正措置に係る書式 (いわゆる「書式B」) の記入例~金属検出を CCP とした場合の考え方とは? ~ ……編集部

添加物・副材料

〔解説〕人工甘味料—甘味受容体間における相互作用メカニズムの解明/低分子甘味料の受容様式は非常に多様である

三坂 巧: 化学と生物, 50 (12) 859~861 ('12)

飲料・醸造

〔解説〕2011年世界主要国のビール生産量/アジア・南米が伸長

酒類食品統計月報, 54 (10) 14~15 ('12.11)

〔解説〕【本誌独自調査】1~9月のビール類出荷, 容器別構成比/ビール類計では業務用樽のみ増加

酒類食品統計月報, 54 (10) 27~31 ('12.11)

〔解説〕IC市場, 中容量・味へのこだわり進む/スティックは, 大容量化へ

酒類食品統計月報, 54 (10) 33~36 ('12.11)

〔解説〕12年実績, 低果汁飲料伸長で前年並み確保か/店頭での価格下落進む

酒類食品統計月報, 54 (10) 37~42 ('12.11)

〔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 [後編]

Beverage Japan, 35 (11) 22~51 ('12)

○PET リサイクルの動向

○PET ボトルのキャップ事情

○PET ボトル関連の検査・測定装置

○PET ボトル関連の搬送装置

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕ツナ缶市場, 魚価高続き収益圧迫/バンコク相場は依然高値推移

酒類食品統計月報, 54 (10) 43~48 ('12.11)