

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。

Food Engineering (USA) Vol. 84 Oct. (2012)

- パッケージング動向調査：グリーン化と高速化
Greener Containers, Faster Speeds
K. T. Higgins105~112
- 食品安全計画における予防と問題発生時のアクション
Recall Prevention and Planning
O. Thompson115~120

Food Engineering (USA) Vol. 84 Nov. (2012)

- Stahlbush アイランド農場（オレゴン州）ーバイオガス設備を有した先進的で持続可能なプラント
Stahlbush Island Farms : A Model of Self-Sufficiency
K. T. Higgins43~53
- エネルギー回収と再利用
Good to the Last Btu
K. T. Higgins55~61
- 手とブーツの自動洗浄と衛生管理システム
Automated Systems Enhance Hand and Boot Hygiene
J. Koel63~69

Nutrition Insight (NLD) (2012)

- EUヘルスクレームの実行における困難性
The Health Claims Aftermath
S. Geiser6~8
- 欧州のシニアが求める健康製品のニーズ
Seniors : A Growing Field of Interest
G. Dubourg33~35
- カナダにおけるスポーツ栄養製品、飲料の規制
Slowing Sports Performance?
A. Wilkie38~42

Food Processing (USA) Vol. 73 Oct. (2012)

- FDAのFSMAに対する自己評価
FDA's Self-Assessment of FSMA
M. Taylor13~14

- 世界中のテイストは本物のスパイスがキー
Tastes from Around the World
D. Fusaro37~44
- 健康にシフトするチャイルドフード
Slipping Health into Children's Foods
J. Turner WF3~ WF12

Food Processing (USA) Vol. 73 Nov. (2012)

- 本誌の大のお気に入りー今年の新製品10
Our Favorite Things
.....22~31
- 機能成分入り乳製品が成長
Ingredients That Keep Dairy Growing
S. L. Cantor Ph. D.33~42

Prepared Foods (USA) Vol. 181 Nov. (2012)

- レストランメニューに対する消費者行動
Health vs. Indulgence
M. Chapman25~28
- 成長する外食産業
Go Where the Growth Is
M. Chapman31~35
- フードサービスにおける新製品開発のベンチマーク
Foodservice New Product Benchmarks
Dr. S. Edgett and D. Gerchar39~42

Food Technology (USA) Vol. 66 Nov. (2012)

- 消費者に有益な栄養メッセージの伝達
Communicating Nutrition at the Point of Purchase
A. Maggi20~27
- デザートにおける予想外の進化
The Unexpected Evolution of Dessert
K. Nachay28~35
- 食物繊維に富む食品の進展
Progress in Fiber-Enriched Foods
L. Niba36~43
- 食品原料としての種子の成功
Seeds of Success
D. E. Pyszczola45~54
- 体重管理のための各種の成分
Weighing the Issues
L. M. Ohr57~61
- ジュース腐敗の原因と防止
Preventing Juice Spoilage
N. H. Mermelstein62~67

Food Manufacture (GBR) Vol. 87 Nov. (2012)

- 食品成分のサプライチェーンと持続可能性
On Good Terms
P. Gander20~21
- プロテインサプリメントが主流に
Mainstream Muscle
M. Knott55~56
- 発がん性リスクがあるアクリルアミドを低減する酵母
Invisible Helpers
L. Searby59~60

Beverage Industry (USA) Vol. 103 Nov.(2012)

- 2012年乳飲料のトレンド
Nothing Alternative about Dairy Alternatives
J. Haderspeck12~15
- 消費者が求めるナチュラルカラーを目指して
Formulating with Flying Colors
S. Cemivec.....38~44
- 伸長するチョコレート飲料
Cocoa Indulgence
J. Haderspeck48

Beverage World (USA) Vol. 131 Oct. (2012)

- 2012年の飲料トレンド
2012 Beverage Almanac
.....26~34
- 成長するプレバイオティック飲料
The Buss About the 'Bugs'
H. Landi.....38~40
- 世界のアルコール飲料50社
Beverage Alcohol 5056~62

Beverage World (USA) Vol. 131 Nov. (2012)

- 2012年 Beverage World 受賞製品
Beverage World Global Packaging Design Awards
2012
A. Kaplan40~49

The Canmaker (GBR) Vol. 25 Nov. (2012)

- 2012年キャンメーカーサミット状況報告
Family Reunion
M. Higuera28~31
- 2ピース缶と缶蓋用ツーリングのトレンド
Service Update
D. Searle36

Int. Bottler & Packer (GBR) Vol. 86 Oct. (2012)

- 中国の包装機械の需要 2016年には400億元に
Demand for Packaging Machinery in China to Reach
40 Billion Yuan in 201630
- 低温殺菌（バストロ）のダイナミックな方法の提案
Dynamic Approach to Pasteurising
.....38~41

**Food & Beverage Packaging (USA) Vol. 76
Nov. (2012)**

- 検査, ロボット, コンベアの新技术で生産効率向上
Faster, Better, Stronger
.....20~21

Int. Bottler & Packer (GBR) Vol. 86 Nov. (2012)

- クラフトビールのびんと缶のデュアルライン
Dual Line36~39

Journal of Food Science (USA) Vol. 77 Oct.(2012)

- トマトのカロテノイドとトコフェロール組成に及ぼす
熱処理の影響
Effects of Heat Treatment on the Carotenoid and
Tocopherol Composition of Tomato
E. Hwang et al..... C1109~ C1114
- フェノール化合物を混合したコーンゼインをLLDPE
フィルムに積層した抗酸化包装材料の開発
Development of Antioxidant Packaging Material by
Applying Corn-Zein to LLDPE Film in Combination
with Phenolic Compounds
H. Park et al..... E273~ E279

Journal of Food Science (USA) Vol. 77 Nov.(2012)

- ステアリドン酸大豆と高ステアリン酸大豆油ベースの
構造脂質を含有するトランスフリーマーガリンの生産
Production of *trans*-Free Margarine with Stearidonic
Acid Soybean and High-Stearate Soybean Oils-Based
Structured Lipid
G. Pande et al. C1203~ C1210
- プーアル茶多糖類の経口投与によるアロキサン誘発
糖尿病マウスの血糖値低下と抗酸化状態の強化
Oral Administration of Puerh Tea Polysaccharides
Lowers Blood Glucose Levels and Enhances
Antioxidant Status in Alloxan-Induced Diabetic Mice
P. Xu et al.H246~ H252