

国内編

分析・測定

- 〔解説〕脂質分析と食品加工（その2）
渡部保夫：New Food Industry, 54 (12) 7~16 ('12)
- 〔解説〕特集—食品分析の技術動向—
ジャパンフードサイエンス, 51 (12) 55~67 ('12).
- 近赤外分光法による食品分析技術
.....朴 善姫・大倉 力
 - 食品の窒素・タンパク質の分析技術の動向（ケルダール法から燃焼法へ）.....内藤義浩
- 〔解説〕フレーバーホイール／専門パネルによる官能特性表現
宇都宮 仁：化学と生物, 50 (12) 897~903 ('12)
- 〔解説〕特集—味・香り評価とおいしさ開発—
食品と開発, 47 (12) 4~13 ('12).
- 香りから見直す食品開発.....下田満哉
 - マーケット視点からみたおいしさ開発.....黒野昌洋
 - 味覚センサーによる食品の最適設計シミュレータ
.....池崎秀和
- 〔解説〕特集—異臭分析—
食品工業, 55 (24) 45~74 ('12.12/30)
- 異臭クレーム検査の現場から.....松本彰平・福村絹海
 - 輸出入貨物に関する着臭事故.....金井朋子
 - 食品における臭い分析の機器とソフトウェアの開発
.....中村貞夫
 - 嗅覚とにおい・かおり分析.....足立有紀・北野和男
 - 異臭クレームの解決につなげる検査について
.....(一財)食品分析開発センター SUNATEC
 - 異臭問題解決に！：MST 受託分析サービスの紹介
.....(財)材料科学技術振興財団 分析評価部 TMG
リーダー 佐々木達郎
- 〔解説〕新規—分子蛍光観察法によるタンパク質の構造変化の可視化／折り畳み研究への応用
鎌形清人：化学と生物, 51 (1) 22~27 ('13)

栄養・健康

- 〔解説〕真の納豆（納豆菌）は抗老化物質ポリアミン含量が高い
須見洋行・瀬良田 充・矢田貝智恵子・内藤佐和・今井雅敏・丸山真杉：New Food Industry, 54 (12) 35~39 ('12)

- 〔解説〕蜂蜜中に含まれるオリゴ糖酸『マルトビオン酸』／糖質と酸との融合により生まれた新素材
深見 健：化学と生物, 50 (12) 857~858 ('12)
- 〔解説〕食品ポリフェノールによる核内レセプターの活性化
安岡顕人：化学と生物, 50 (12) 891~896 ('12)
- 〔解説〕特集—機能性食品素材の近況—
ジャパンフードサイエンス, 52 (1) 17~52 ('13).
- 卵白ペプチド「ペプチファイン®」の機能性
.....渡部耕平
 - 抗コレステロール素材「植物スタノールエステル」
.....北川太郎
 - 米糠を使った新しい機能性素材「焙煎米糠抽出物」
.....鈴木健太
 - 西洋カラマツ由来多糖類『レジストエイド™』による免疫応答の活性化.....王堂 哲・田辺康治
 - 画期的な発酵大豆新規素材「イムバランス」の抗アレルギー特性と用途.....潘 偉軍
 - 各社の機能性食品素材.....編集部
- 〔解説〕特集—食と健康の評価技術—
ジャパンフードサイエンス, 52 (1) 55~69 ('13).
- メタボロミクスの可能性—腸内細菌研究への応用—
.....大賀拓史・松本光晴
 - 抗酸化能評価の現状と「ラジカルキャッチ」の活用
.....日立アロカメディカル株式会社
 - アミノ酸プロファイリングによる健康評価
.....今泉 明・長尾健児・吉田寛郎
- 〔解説〕ブラックジンジャーについて
堀田幸子・小谷明司：New Food Industry, 55 (1) 29~32 ('13)
- 〔解説〕朝食、昼食、夕食での目配りに着目／世代間でも違う健康重視ポイント／浮上した健康志向の細かい配慮
日清オイリオグループ「生活科学研究室」調査：総合食品, 36 (1) 50~53 ('13)
- 〔解説〕特集Ⅱ—食物繊維再考—
食品と開発, 48 (1) 15~20 ('13).
- ルミナコイドに関する現在の状況と今後の研究
.....奥 恒行
 - 大腸発生水素による酸化ストレス軽減と生活習慣病予防の可能性.....西村直道
- 〔解説〕糸状菌二次代謝のエピジェネティック制御と天然物探索
浅井禎吾・大島吉輝：化学と生物, 51 (1) 13~21 ('13)

微生物・酵素

〔解説〕特集—各種乳酸菌とその働き—
食品と科学, 55 (1) 57~67 ('13)

○プロバイオティクスとして用いられる乳酸菌とその効能……………辨野義己

食品衛生

〔解説〕わが国の食中毒はいつ起こるのか—食の安全・安心に向けて—
高橋正弘・池田 恵: New Food Industry, 54 (12) 17~26 ('12)

〔解説〕先入観を覆した魚介類の毒
村上りつ子・野口玉雄: New Food Industry, 54 (12) 27~34 ('12)

〔解説〕特集1—中途半端な加熱は禁物!! / 芽胞菌による食中毒を防ぐ—
鎌田洋一: 食と健康, 56 (12) 8~17 ('12)

〔解説〕特集2—腸管出血性大腸菌の新知見—
フードケミカル, 28 (12) 53~79 ('12)

○腸管出血性大腸菌食中毒の発生動向と規制・対策~特に浅漬について

……………伊藤 武・森 哲也・和田真太郎

○腸内細菌科菌群試験法—標準試験法検討委員会での検討と生食用食肉の規格基準への採用—五十君静信

○有効な微生物対策としての放射線照射技術を考える……………編集部

○食品の迅速簡易検査資材・機器類一覧 / ~腸管出血性大腸菌~……………編集部

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—
食品機械装置, 49 (12) 58~65 ('12)

○製造・物流段階での包装食品の香味異常 (1) 異臭付着・香味収着事例及びカビ臭……………鹿毛 剛

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—
食品機械装置, 50 (1) 56~62 ('13)

○製造・物流段階での包装食品の香味異常 (2) 異臭・香りの収着機構……………鹿毛 剛

〔解説〕食中毒細菌カンピロバクター属菌の簡便で迅速な高感度検出キットの開発

山崎伸二・朝倉昌博: New Food Industry, 55 (1) 13~20 ('13)

〔解説〕新春特集—平成25年における食の安全—
食と健康, 57 (1) 8~26 ('13)

○食の安全への取組み—行政の視点から—……………滝本浩司

○生食肉による腸管出血性大腸菌食中毒と安全性確保に向けて……………品川邦汎

○食の安全・安心と風評被害……………西島基弘

○食の安全への取組み—食品衛生指導員活動を通じて—……………角間俊夫

○消費者が望む食の安全—主婦連合会の取組みを通じて—……………和田正江

〔解説〕特集I—最近の食中毒事故とその対策—
食品と開発, 48 (1) 4~14 ('13).

○生鮮野菜の安全確保のための微生物対策……………川本伸一

○ノロウイルス食中毒の現状と対策……………野田 衛

○カンピロバクター食中毒の現状と対策……………三澤尚明

〔解説〕特集—食品安全の国際標準対応~ FSMA, GFSI, 微生物試験, リスコミ~
月刊 HACCP, 19 (1) 19~47 ('13)

○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1章より / HACCP の導入…………… K・E・スティーブソン氏

○食品安全強化法 (FSMA) の概要と FSMA で必須とされるフードディフェンス対応……………ウォーレスストーン氏

○「第三者認証」の価値の維持・向上—その鍵を握る「監査員の質」「監査員の力量」~ GFSI がワーキンググループで「監査員力量のフレームワーク」を検討中~……………ビル マックブライズ氏に聞く

○食品微生物試験法の選定と導入……………田中廣行氏

○安全, 信頼, そして安心……………西澤真理子

添加物・副材料

〔解説〕食物繊維素材の市場動向

編集部: 食品と開発, 48 (1) 49~57 ('13).

〔解説〕食用塩の最新動向

編集部: 食品と開発, 48 (1) 58~62 ('13).

農 産

〔解説〕特集—米粉食品の現況とその周辺—

ジャパンフードサイエンス, 51 (12) 21~39 ('12).

○米粉の現況と課題……………黒田敬子

○米粉食品改質剤「ネオソフト A-23」と「パイソフト」……………南 律安・駒田 哲

○色々な米粉食品に対応できる製粉機……………福永奈央子

○「食品放射能検査システム」による米の放射能検査……………山田宏治

水産・畜産

〔解説〕特集2—日本の食肉文化と生食—
星野 隆：食と健康，56 (12) 52～59 ('12)

飲料・醸造

〔解説〕特集—酒類飲料の新しい展開—
食品工業，55 (23) 33～53 ('12.12/15)
○日本酒の豊かな歴史と奥深い魅力……………伊藤善資
○フランスワインの新しいプロモーション「フランスワ
インなるもの」の再構築……………田中克幸
○日本酒を通じた地域振興～観光資源としての國酒：酒
蔵・吟醸ツーリズムへのアプローチ……………関 千里

〔解説〕特集—飲料の新製品開発／香料・添加物・新素
材—

Beverage Japan, 35 (12) 16～46 ('13.1)
○新製品開発が飲料市場の安定成長をもたらす
○2012年の清涼飲料／低アルコール飲料市場
○再び拡大するトクホ飲料市場
○原料サプライヤーによる新製品開発の提案
○PET ボトル軽量化にともなう課題とその解決策の提
案……………小川香料株式会社
○抗コレステロール素材「植物スタノールエステル」
……………ユニテックフーズ株式会社
○柑橘由来ポリフェノール「糖転移ヘスベリジン」の飲
料への利用……………株式会社 林原

冷凍・乾燥

〔解説〕冷凍食品特集—トライアルユーザーの取り込み
に成功?!／調理冷食を中心に続伸した冷凍食品市
場—
総合食品，36 (7) 28～37 ('12)

〔解説〕家庭用冷食市場，製品価値見直され拡大基調／
業務用は低価格志向が一段と強まる
酒類食品統計月報，54 (11) 40～48 ('12.12)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕平成24年の缶詰業界
駒木 勝：缶詰時報，91 (12) 2～9 ('12)

〔解説〕災害時の食を支える缶詰，レトルト食品／一な
にが求められているのか—
奥田和子：缶詰時報，91 (12) 10～17 ('12)

〔解説〕缶詰の生産個数変化
日本缶詰協会：缶詰時報，92 (1) 58～71 ('13)

食品一般

〔解説〕2011年度酒類・食品メーカー250社の業績ラン
キング／0.4%の微増，1.5%の減益
酒類食品統計月報，54 (10) 2～12 ('12.11)

〔解説〕【2012年酒類・食品産業の総括】創意工夫の“稔
り”実感した2012年酒類・食品産業／各業種を○，
△，×で振り返る
酒類食品統計月報，54 (11) 2～24 ('12.12)

〔解説〕追い風一巡，真価が問われる乾めん／生命線は
品質，提案力に磨きを
酒類食品統計月報，54 (11) 56～66 ('12.12)

〔解説〕トマト加工品市場，メタボ改善効果でブーム
から本格需要へ／相乗効果からトマト素材調味料も
堅調
酒類食品統計月報，54 (11) 67～80 ('12.12)

〔解説〕特集1—いま求められる介護食品・高齢者食
品—
フードケミカル，28 (12) 17～49 ('12)

○嚥下調整食基準の学会試案と今後の介護食分野の展望
……………栢下 淳・山縣誉志江
○日清オイリオグループ(株)における高齢者食品・介護
食品開発への取り組み……………疋田久史
○介護食・高齢者食に求められる考え方“スローカロ
リー”／—糖質を積極的に活用する高齢者食開発の
将来像—……………鈴木康史
○キサタンガムのトロミ調整食品への応用……………鴻野 健
○UDF (ユニバーサルデザインフード)の現状につい
て／～加盟企業アンケートからみる市場動向・展望・
課題～……………編集部 (協力：日本介護食品協議会)
○各社の介護食・高齢者食，関連素材……………編集部

〔解説〕特集—2030年 日本の食の未来—
食品工業，56 (1) 33～59 ('13.1/15)
○日本の食と農のゆくえ：2030年に向けて…生源寺真一
○FOOD 2040～東アジアの食と農業の将来に果たす日
本の重要な役割……………アメリカ穀物協会
○グローバル「日本の『食』ビジネス」における「情報」
の意義……………増山邦英
○G 9 東日本震災復興支援+TOKYO TASTE2012シン
ポジウム／日本の食材の未来と日本の食について

市場調査・流通

〔解説〕量販店の2012年業績分析と今後の業界展望
名波義久：缶詰時報，92 (1) 9～18 ('13)

〔解説〕特集—食料品の小売市場をめぐる情勢—

廣川 治：日本食肉加工情報, No. 751 (1) 4~9 ('13)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集—食品工場の用水・排水処理機器—

食品機械装置, 49 (12) 66~80 ('12)

- 食品工場の用水・排水の今後のあり方……古川俊夫
- 有用微生物とFRP製パネルタンクを利用した排水処理システムについて……三菱樹脂(株)

〔解説〕特集—流量・レベル計測機器—

食品機械装置, 50 (1) 63~75 ('13)

- 最新の食品用フィールド機器
……三室真理・大木眞一
- 1台で多彩な計測が可能なマルチタイプの超音波式レベル計……田中稔秋

〔解説〕特集—ロボットシステム—

食品工業, 56 (2) 40~53 ('13.1/30)

- 加速する, 食品生産工場でのロボット導入!
……長田克幸
- ストーブリーによる革新的な高速ロボットキネマティクスの提案……林田耕一
- 業務用酢合わせ機「シャリメーカー ASM780」
……斎藤隆志
- 業界の新しいニーズに対応する計数システムによる出荷管理……(株)光伸舎

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集—機能性包装材の近況—

ジャパンフードサイエンス, 51 (12) 40~53 ('12).

- 電子レンジ用発熱シート「サセプター®」…小谷直己
- 「酸素バリアコート×UVカットインキ」について
……大原伸一・高橋茂和
- MOCON社製ガスバリア試験装置と様々な食品包装の形状に対応する各種治具の紹介……成田 功
- 機能性フィルムと関連機器の紹介

〔解説〕特集—高齢化社会と包装—

包装技術, 50 (12) 3~39 ('12)

- 包装における高齢者・障害者配慮の考え方—アクセシブルデザインの概念と包装技術への応用—
……佐川 賢
- 高齢化社会に求められるユニバーサルデザイン—医薬品パッケージを中心に—……押谷光人
- 高齢者に配慮した食品包装設計……野田治郎
- 超高齢社会と介護食普及の課題について…大和田耕司
- セルフメディケーションに向けた包装……久保田 清
- 容器包装におけるユニバーサルデザイン—超高齢社会に向けた取組み—……横須賀道夫

〔解説〕特集—2012年の食品包装にメルシー・ボクー!—
食品包装, 56 (12) 17~22 ('12)

- 商品で振り返るこの1年／社会も注目する革新技術や発想の輝き／2012年版・本誌注目のブランドオーナー商品とそのパッケージ展開

〔解説〕新春企画—包装の変遷—

包装技術, 51 (1) 49~83 ('13)

- 段ボール包装の変遷……五十嵐清一
- 紙器包装の変遷……五十嵐 誠
- 美粧段ボールの変遷と未来……佐光恵藏
- 戦後の輸送包装の歩み……藤井幸則
- TOTO製品にみる段ボール包装の変遷
……永富邦昌・宮城兼一

〔解説〕特集—食品包装に愛をこめて—

食品包装, 57 (1) 17~40 ('13)

- 編集部から愛をこめて／食品包装の価値をトータルで考える元年か／2013年は食糧・環境問題への貢献や本質的な役割が問われる年に
- 専門家から愛をこめて(寄稿)／食のロングライフ化を支える包装技術／現在から未来へ, 食品廃棄ロス低減からも高まる期待と注目……増田敏郎
- 話題クローズアップ／第50回の節目を華やかに／「全日本包装技術研究大会」に416人が参加
……日本包装技術協会
- ブランドオーナーから愛をこめて／不可欠だった容器メーカーの提案と協力／“挽きたて以上の香り”実現へコーヒー新容器を開発……キーコーヒー
- ブランドオーナーから愛をこめて／“工場の素顔”を記者陣に公開／川崎事業所の発電所や資源回収センターで見学会, セミナーも……味の素
- ブランドオーナーから愛をこめて／写真と中身のギャップに“改善”を望む声／消費者への「冷凍食品アンケート」で浮上した包装への期待と課題
……マルハニチロホールディングス
- 全国の酒蔵から愛をこめて／2013年“祝い酒”トレンド最前線!／華やかなパッケージ展開でファンを魅了

〔解説〕マルチパックと外包装

Beverage Japan, 35 (12) 66~69 ('13.1)

法 規 ・ 法 令

〔解説〕食品安全委員会の緊急時対応マニュアルの改正について

果汁協会報, No. 652 (12) 8~36 ('12)

〔解説〕特別企画—食品表示制度の一元化—

叶 拓斗：食と健康, 57 (1) 50~53 ('13)