

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 & Ingredients (BEL) Vol. 37 Sep./Oct. (2012)**

- 食品製造業におけるエネルギー効率  
Energy Efficiency in Manufacturing  
.....12~15
- 食品・飲料容器用ラベルの新製品  
New Developments in Labels and Sleeves  
.....16~19
- 消費期限：食品安全と廃棄物減量のバランス  
Use By Dates—Food Safety and Waste Reduction  
in Balance  
.....21~24
- 食品アレルギーのラベル表示  
“May Contain Traces of Risk” : On the Lookout for  
Food Allergens  
.....25~27
- 食品を媒介するバクテリアの抗生物質耐性  
Antibiotic-Resistance in Foodborne Bacteria  
: A Global Food Safety Issue  
.....31~34

**Packaging Digest (USA) Vol. 49 Nov. (2012)**

- 縦型フォーム / フィル / シールパウチ自動化ライン  
Jelly Belly Bags New Pouch Line  
L. McT. Pierce .....22~25
- サステナブルパッケージングの行方  
Where to Go from Here ?  
L. McT. Pierce .....26~28
- ラベル印刷機のビジョン検査システム  
Looking Good  
J. Mans .....32~37

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

- 2012年にブレイクした飲料  
Hot Flavors of 2012  
H. Landi .....22~24

- 各カテゴリー別のヒット商品一覧  
The Hit List  
L. Cirillo .....28~68

**Cereal Foods World (USA) Vol. 57 Nov./Dec. (2012)**

- 可溶性食物繊維配合の全粒粉食品，その健康増進効果と栄養不足の改善  
Enrichment of Whole Grain Foods with Soluble Fiber : Enhancing Health Benefits and Remediying a Critical Shortfall  
L. Niba .....256~260
- 全粒粉及び精粉穀物の全カロテノイド含有量判定のための新しいAACCI 認証方法  
AACCI Approved Methods Technical Committee Report : A New AACCI Approved Method for the Determination of Total Carotenoid Content of Cereal Whole Grain and Refined Flours  
El-Sayed M. Abdel-Aal and I. Rabalski  
.....289~293

**Fruit Processing (DEU) Vol. 22 Nov./Dec. (2012)**

- スクロース（シヨ糖）フリーのフルーツジュース  
Sucrose-Free Fruit Juices  
A. Zielinski et al. ....210~215
- フルーツジュースの栄養と健康— IFU 科学レビュー  
Fruit Juice Nutrition & Health-IFU Scientific Review  
.....221~226

**Food Engineering (USA) Vol.84 Dec. (2012)**

- 先進的な乳製品プラント  
Cultures Converge at Commonwealth Dairy  
K. T. Higgins.....44~57
- 食品安全に色の効果：メンテナンスや衛生設備にカラーコーティング  
Color Contributes to Safe, Efficient Food Production  
K. T. Higgins.....55~61

**Food Processing (USA) Vol. 73 Dec. (2012)**

- 2012プロセッサーオブザイヤー：Chobani 社のサクセスストーリー  
Greek-style Yogurt, American-style Success Story  
.....22~28
- Chobani 社のギリシャヨーグルトの特徴  
Designing Greek Yogurt  
D. Phillips .....31~34
- Chobani 社のヨーグルト工場の歴史

- From an Ancient Yogurt Factory  
D. Fusaro .....37~40
- 心臓の健康のニューフロンティア  
New Frontiers for Heart Health  
H. Parsons ..... WF2~ WF8

**Prepared Foods (USA) Vol. 181 Dec. (2012)**

- 体重管理の調査レポート  
The Art of (Weight) Management  
D. Feder, RD .....11~23
- 2013最新の健康成分総覧  
2013 Ingredients for Health REFERENCE  
..... NS3~ NS38

**Food Technology (USA) Vol. 66 Dec. (2012)**

- 高齢者向け食品・飲料の開発  
Developing Foods for an Aging Population  
K. Hensel .....22~30
- 信頼のおける完全な食品  
In Food We Trust : Issues of Food Integrity  
L. Hoolihan, S.Rowe et. al .....32~37
- グルテンフリー食品の台頭  
The Rise of Gluten - Free  
D. E. Pszczola .....55~66
- 美を追究する経口摂取型化粧品原材料  
Chasing Beauty : Ingredients for Nutricosmetic  
Products  
L. M. Ohr .....69~73
- 卵の品質保証  
Assuring Egg Quality  
N. H. Mermelstein .....74~77
- 物理的な分離プロセス  
Separation Processes  
J. P. Clark .....78~80

**Beverage Industry (USA) Vol. 103 Dec.(2012)**

- 2012年 Pack Expo におけるベストパッケージ  
The Best Packages of 2012  
S. Cernivec .....23~24
- 2012年 Pack Expo における各社展示包装機械  
Pack Expo Reaches New Heights  
.....26~30
- ビタミン、ミネラル飲料の効能  
A Growing Performance Base  
J. Jacobsen .....32~35
- SupplySide West 2012で目に付いた製品

- SupplySide West Continues Its Record-Breaking  
Streak  
J. Haderspeck .....36~38
- お茶の種類および効能について  
The Many Faces of Tea  
S. Cernivec .....40~44

**The Canmaker (GBR) Vol. 25 Dec. (2012)**

- 2012年缶の生産状況と今後の予測  
Canmakers Withstand Economic Headwinds  
A. Stupay .....30~31

**Int. Bottler & Packer (GBR) Vol. 86 Dec. (2012)**

- KHS社のモジュラー式ラベリングシステム  
Modular Labeling Platform Delivers What the  
Industry Is Looking for  
.....28~31

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

- 新しい包装容器  
New Packages  
.....14~18

**Journal of Food Science (USA) Vol. 77 Dec. (2012)**

- エゴマ油の化学組成と酸化安定性に及ぼす焙煎の影響  
Impact of Roasting on the Chemical Composition  
and Oxidative Stability of Perilla Oil  
T. Zhao et. al ..... C1272~ C1277
- 日本の伝統的な大豆発酵食品である味噌における生体  
アミンの生成  
Occurrence of Biogenic Amines in Miso, Japanese  
Traditional Fermented Soybean Paste  
B. Byun and J. Mah ..... T215~ T222

**Food Manufacture (GBR) Vol. 87 Dec. (2012)**

- サンドイッチの鮮度とパッケージング  
Fresh and Ready...  
L. Searby .....21~22
- 新しいビールの醸造法  
Cheers to New Ways  
L. Gibbons .....31~32
- 肉製品の包装における品質保持と最少廃棄物  
Quality Matters  
A. Magee .....53~54