

国内編

分析・測定

【解説】官能評価実験の計画と結果の解析
芳賀敏郎：化学と生物, 51 (2) 117~125 (13)

【解説】特集一食品表示を支える分析技術一
ジャパンフードサイエンス, 52 (2) 31~55 (13)

- 食品表示一元化検討会報告書
○食品中のアレルギー物質検査の近況と管理・対策のポイント
○期限設定にかかわる食品の保存検査
○高性能カロリー測定装置「カロリーアンサー®CA-HN」

栄養・健康

【解説】コメの保健作用
芳野恭士：New Food Industry, 55 (2) 25~33 (13)

【解説】特集I—DHA・EPAと脳、神経精神に関して—
食品と開発, 48 (2) 4~12 (13)

- 魚油でトラウマからこころを守れるか
○ω3系多価不飽和脂肪酸が攻撃性・敵意性に及ぼす影響
○不安行動とn-3系脂肪酸

【解説】特集—ドライフルーツなど各種食品の健康効果—
食品と科学, 55 (2) 57~76 (13)

- ドライフルーツの機能性
○毎日の食事に機能性食品を食べて健康に

【解説】第1特集—介護食(摂食・嚥下困難者用食品)—
食品工業, 56 (4) 41~70 (13.2/28)

- ゲル状嚥下訓練食開発の研究/種々の食品を添加したキサンタンガム水溶液ゲルの動的粘弾性/一感覚測定値と機器測定値との関連づけ
○在宅介護食の普及・啓蒙の必要性について
○需要拡大が見込まれるユニバーサルデザインフード
○高齢者向け加工食品の製造・流通推進に向けて/ガイドライン

微生物・酵素

【解説】特集—麴と醸造のパワーを生かす—
フードケミカル, 29 (1) 33~82 (13)

- 麴・醸造技術の概要と新規利用

- 酵素処理酒粕調味料の特性と活用
○麴の高付加価値化と新規用途への展開
○醤油醸造と麴の力の活用
○麴菌のゲノム解明成果とその秘められた魅力、今後の可能性
○Aspergillus nigerのゲノム解析と新製品開発
○種麴の可能性と白色系麴菌の開発・応用、種麴の歴史
○紅麴の特性と新しい機能性
○麴と醸造に関連した新素材や新技術、製品に関する話題

【解説】バイオコントロール細菌の抗菌性制御機構/細菌にしっかり働いてもらうためには
竹内香純：化学と生物, 51 (2) 78~80 (13)

食品衛生

【解説】特集2—異物対策と食の安全/関連有力企業の展開と製品—
食品包装, 57 (2) 43~49 (13)

- 企業クローズアップ/異物混入対策を新たな視点で提供/「IAQ」(室内空気環境改善)を重視の展開に脚光
○企業クローズアップ/もやし洗浄ライン拡販へ/ショールーム備えた新工場が稼働
○注目&期待のプロダクツ/軟包材工場向けクリーン外調機/陽圧・防虫・高温対策に優れる
○注目&期待のプロダクツ/圧縮空気用除菌フィルターを提案/ステンレス仕様で業界随一の除菌性能
○注目&期待のプロダクツ/新オールステンレス洗浄ガンが拡大/食品加工主体に広範に展開
○注目&期待のプロダクツ/環境配慮型潤滑油の新製品/高い安全性と優れた生分解性能力を確保

【解説】ノロウイルスの代替としてのネコカリシウイルスに対する粉末化バイオオナース®の不活化効果
窪田 倭・松澤皓三郎・和田雅年・森 勲・松下行利・山地信幸：New Food Industry, 55 (2) 1~4 (13)

【解説】特集1—食品の安全衛生のための新人教育—
三島博文：食と健康, 57 (2) 10~23 (13)

【解説】特集2—大切です！衛生管理の記録~それは安全な食品の証明~

美藤克幸：食と健康，57 (2) 54～62 (13)

【解説】年間特集—食品の品質保証技術—

食品機械装置，50 (2) 52～56 (13)

- 製造・物流段階での包装食品の香味異常 (3) DLC ボトル並びに異臭・香りの吸着対策……鹿毛 剛

【解説】特集—改めて考える！ 二者・三者監査の位置づけ—

月刊 HACCP，19 (2) 19～43 (13)

- 効果的な第三者監査・第三者監査を考える
……………武樋憲明
- 食品企業に対する監査活動の問題点と効果的な監査活動のための課題……渡邊清孝
- 効果的な第三者監査・第三者監査を考える…片桐史人
- 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13章より／原則6: 検証の手順を確立する

【解説】特集—国際指針から学ぶ一般衛生管理の原理・原則—

月刊 HACCP，19 (2) 45～63 (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2章より／HACCP の前提条件
- 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3章より／サニテーションとSSOP (衛生標準作業手順)

添加物・副材料

【解説】しょうゆ市場，需要回復に本腰を／密封容器カテゴリー拡大，付加価値化進む

酒類食品統計月報，54 (12) 33～43 (13.1)

【解説】特集—食品開発のための新素材—

ジャパンフードサイエンス，52 (2) 15～30 (13)

- 高栄養バー向け粒タイプ大豆たん白「SUPRO[®] NUGGETS (大豆ナゲッツ)」の紹介 ……横川友彦
- 新規さつまいも品種「こなみずき」でん粉の特徴と応用……吉元 寧
- 高機能性食物繊維「シトリ・ファイ」の効果とその用途……立石浩二

【解説】特集1—個性豊かな抗菌素材／～抗菌・酸化防止・除菌 植物由来素材の利用技術～—

フードケミカル，29 (2) 17～43 (13)

- カラシ抽出物およびホップ抽出物の抗菌効果とその応用……関山泰司
- 植物由来の日持向上剤「ユッカ抽出物」の食品への利用……道免重登夢

- トウガラシ水性抽出物，ホップ抽出物の抗菌性と利用技術……佐藤豊樹

○渋柿の持つ抗ウイルス作用

神本真紀・中井義昭・辻 徹・島本 敏・島本 整

- 植物由来の抗菌製剤一覧……編集部

飲料・醸造

【解説】2011年世界主要国のビール消費量／～アジアは引き続き好調～

酒類食品統計月報，54 (12) 63～64 (13.1)

【解説】特別企画—ビール系飲料市場2013／ビール系飲料の市場回復に向けた方策を探る—

Beverage Japan，36 (1) 36～51 (13.2)

- カテゴリー別動向
- パッケージ動向
- 黒ビールが市場を活性化する
- PBのビールと新ジャンル広がる
- ノンアルコールが酒類事業を底上げする
- 2013年のビール系飲料市場を見通す
- メーカー別主要ブランドの動向

【解説】知っておきたい日本の食文化 その二 飲酒文化の変遷

橋本直樹：New Food Industry，55 (2) 15～24 (13)

食品一般

【解説】提案競争を軸とした活性化に挑む2013年の酒類・食品産業／～創意工夫で多くの“稔り”獲得を～

酒類食品統計月報，54 (12) 2～26 (13.1)

【解説】酒類・食品企業の9月期中間決算と見通し／競争激化や低価格化等で利益落ち込む

酒類食品統計月報，54 (12) 73～83 (13.1)

【解説】東日本大震災から受けた食品企業の教訓

浅野高幸：缶詰時報，92 (2) 7～14 (13)

【解説】第61回 技術大会の概要

日本缶詰協会：缶詰時報，92 (2) 15～18 (13)

【解説】現代の食生活を踏まえた米粉100%パンの開発

庄司一郎：New Food Industry，55 (2) 34～48 (13)

【解説】特集—新しいマーケットを創る海外食品—

食品工業，56 (3) 33～62 (13.2/15)

- 「FOODEX JAPAN」ジェトロ・ゾーンの活動…志賀大祐
- シャンパーニュ地方でブランド性の確立について考えたこと……恩田 匠
- カナダ機能性食品・健康食品に関する研究開発・投資

- の可能性……………リッキー Y ヤダ
- 海外食品の最新動向……………編集部

【解説】特集2—脂質の科学—

フードケミカル, 29 (2) 49~56 ('13)

- へたらない・におわない・くせがない こめ油……………山中 崇
- 食用油脂・関連商品の最新トピック……………編集部

市場調査・流通

【解説】12年飲料自販機市場、再びプラス成長達成／節電対策下での需要喚起が課題

酒類食品統計月報, 54 (12) 65~72 ('13.1)

機械・設備

【解説】特集—飲料製造の最新機器・技術—

Beverage Japan, 36 (1) 25~35 ('13.2)

- 「ECO30」環境負荷低減に貢献する設備提案……………岩井機械工業株式会社
- 飲料製造における最新プロセス機器……………SPX フローテクノロジージャパン株式会社
- 固形入り飲料・高粘度食品の連続滅菌を可能にするテトラ・サーム・アセプティック ビスコ HP……………日本テトラパック株式会社
- プレグルーラベリング機「ADHESLEEVE LABELLER」……………株式会社コーレンス

【解説】第2特集—食品機械・装置—

食品工業, 56 (4) 71~83 ('13.2/28)

- マイクロ波抽出精製装置を活用した産学官農連携コンソーシアム… 嵯峨山和美・阿部兼美・津嘉山正夫・岡久修己・武知博憲・佐竹 弘
- 最新機種3種~顧客ニーズに合致した製品を~……………中田秋代

【解説】年間特集—サニタリーポンプ・バルブ・配管機器と洗浄機器—

食品機械装置, 50 (2) 57~83 ('13)

- 次亜塩素酸ナトリウムによるステンレス鋼の局部腐食……………福崎智司
- ドライ真空ポンプについて……………関口信一
- タンク洗浄とCIPの最適化……………潮田敦志
- 最新欧州発バルブ・センサーの食品工場の安全性への貢献……………宇田川隆博

管理技術

【解説】特集II—Food ITソリューション導入と経営・業務改革—

食品と開発, 48 (2) 13~19 ('13)

- 食品業界で競争力を高めるIT戦略……………土屋和広
- 人を活かす生産管理システム構築と運用で現場力を向上……………平本良一
- 次世代食品製造業向け生産管理システム……………松田隆夫

容器・包装

【解説】特集—機能性包装材料の最新動向—

包装技術, 51 (2) 3~28 ('13)

- パッケージ用高性能フィルムの用途展開／—DIFAREN 新製品のご紹介—……………渡邊康史
- トッパンの透明ハイバリアフィルムシリーズ「GLフィルム, ベセーラ, PRIME BARRIER」の用途展開について……………中込顕一
- 包装用途における静電気対策／—高分子型帯電防止剤Entina ASシリーズの活用例—……………柴山知大
- ヒートシール性をもち吸水性および剥離性を有する包装紙／—EI (イーアイ) パック用紙開発とその実用例—……………福島洋一郎
- 包装材料のガンマ線滅菌……………河合政利

【解説】特集1—食品包装に愛をこめてPart II／バレンタイン商戦に想いをこめて—

食品包装, 57 (2) 21~36 ('13)

- チョコレート専門メーカーの戦略／カジュアル商品で光る発想のきらめき／ギフトブランドは一部に包装自動化でコスト対応も……………茶川製菓
- チョコレート専門メーカーの戦略／価格を超えた高級感をパッケージで演出／アーティストとコラボの新商品も発売……………ハンター製菓
- チョコレート専門メーカーの戦略／大空に想いを馳せる遊び心の新商品／人気アイテムはデザイン刷新で充実の品揃えに……メリーチョコレートカンパニー
- チョコレートショップ最前線／“和洋折衷”の独自チョコレートを展開／築200年を誇る本店・日本家屋の趣をパッケージでも表現……………エクチュア
- チョコレートショップ最前線／ホテルならではの個人的な商品を販売／“音の輝き”テーマの3商品ほか全6種類でアプローチ……………ショコラブティック レクラ (リーガロイヤルホテル)
- NBメーカーの一手！／感謝の気持ちをパッケージでも全力応援／より手づくりを簡単にする商品を提案……………ロッテ
- NBメーカーの一手！／社会的大義訴求キャンペーンに力点／コモディティ化からの脱却で差別化を図る……………森永製菓
- NBメーカーの一手！／「デコポッキー」のキャンペーン加速／有名イラストレーター描き下ろしのキャラ6種が登場……………江崎グリコ