

国内編

栄養・健康

〔解説〕特集一食事からの微量元素摂取と注目される問題一

- FFIジャーナル, 218 (1) 5~27 ('13)
○摂取不足が問題になる必須微量元素一特に、亜鉛と鉄を中心に.....横井克彦
○微量ミネラルの過剰摂取一日本人のヨウ素摂取は過剰水準か.....吉田宗弘
○化学形態が問題になる微量元素一ヒ素の場合を例に.....花岡研一・白井将勝

〔解説〕卵を食べると心臓に悪い？
城内文吾・菅野道廣：New Food Industry, 55 (3) 15~20 ('13)

〔解説〕特集一食品機能の評価法と製品開発一
食品と開発, 48 (3) 4~15 ('13)

- 糖化ストレスの評価法と抗糖化食品の開発.....八木雅之・米井嘉一
○プロバイオティクスの評価システム構築と製品化への新展開.....齋藤忠夫
○腸内常在菌の代謝産物の解析とプロバイオティクスを用いた腸管内代謝産物コントロールによる寿命延長効果.....松本光晴

〔解説〕健康食品の市場動向と素材・技術研究
編集部：食品と開発, 48 (3) 21~74 ('13)

〔解説〕特集一新開発の機能性食品一
食品と科学, 55 (3) 65~77 ('13)

- 機能性食品で日々の健康を維持しよう.....酒井重男

バイオテクノロジー

〔解説〕海洋バイオマスからのバイオディーゼル燃料生産
田中 剛・吉野知子・武藤正記：化学と生物, 51 (3) 183~188 ('13)

〔解説〕植物における音の影響
佐藤優紀：化学と生物, 51 (3) 196~198 ('13)

食品衛生

〔解説〕特集一ボツリヌス食中毒とその対策一
小崎俊司・梅田 薫：食と健康, 57 (3) 10~18 ('13)

〔解説〕特集二一食品取扱い者の健康管理と清潔一
野村良信：食と健康, 57 (3) 54~61 ('13)

〔解説〕特集一国際標準化への岐路に立つHACCP認証
~自治体HACCP認証, FSMA (米国食品安全強化法) など~
月刊HACCP, 19 (3) 19~50 ('13)

- 東京都食品衛生自主管理認証制度の現状と今後の展望/GFSIグローバル・マーケット・プログラムなど国際規格を参考に認証基準の検討始まる...小澤悠作
○特別アンケート/自治体におけるHACCP推進事業およびHACCP認証事業の現状
○米国食品安全強化法 (FSMA) の最新状況 寺原正敏
○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7章より/HACCP計画を開発するための最初の作業

〔解説〕特集一食品製造現場の殺菌・除菌技術一
ジャパンフードサイエンス, 52 (3) 49~53 ('13)

- 食品添加物除菌剤『バリアスー1 ONE』.....大一産業株式会社
○電解次亜水生成機『i-CL15』.....株式会社イシダ

〔解説〕特集二一異物対策と食の安全/関連有力企業の展開と製品 Part II一
食品包装, 57 (3) 35~41 ('13)

- 不良錠剤を高精度検出/エッジの微小な欠けも確実に検知.....ライオンエンジニアリング
○ホコリ・清浄効果の“見える化”へ/新型の多機能クリーンルームライトを提案.....シーズシー
○異物混入対策で効果発揮/飛散防止機能備えた紫外線ランプ.....アルゴ
○昆虫・異物混入を抑制できる蛍光灯/引き合い高まる長寿命タイプ「L2」.....エバーライツ
○3次元形状検査装置「3D-MicroJr」/インライン食品検査用に低価格化を実現.....ワイエムシステムズ
○水に強いアルコール製剤を販売/濡れた場所でも除菌効果を持続.....紀ノ國フーズ
○iPadなど活用の衛生管理システム/分析・集計・記録・報告を一元化.....FSM

添加物・副材料

〔解説〕急変する原料情勢、対策急ぐみそ業界/収益性の改善を最優先に、いかにブランド価値を守るか
酒類食品統計月報, 54 (13) 17~27 ('13.2)

〔解説〕特集一お肉をおいしくたくさん食べたい！一
フードケミカル, 29 (3) 17~51 ('13)

- 食肉加工品をよりおいしく、より魅力的にするための技術・考え方.....江頭俊彦

- 肉・魚介類をやわらかくおいしくする果実調味料「梅ソフト」……………朝木宏之
- かたい肉を、やわらかく、おいしくする畜肉・魚介類加工用品質改良剤製剤『ソフテースト®』のご紹介……………小島麻美
- 澱粉による食肉製品のおいしさ・品質向上……………五十嵐信人
- 肉の臭みを抑える調理専用ワインの開発……………小柳 淳
- 輸入食肉～米国・豪州～の取り組み……………編集部
- 肉加工品のおいしさ、ボリューム、コスト性に寄与する素材、添加物、技術……………編集部

飲料・醸造

- 〔解説〕清酒市場、需要確保で復権に手応え／～2012年上位銘柄の出荷動向～  
酒類食品統計月報, 54 (13) 2～16 (13.2)
- 〔解説〕数字で見る12-13年のビール類市場／9年連続マイナス阻止なるか  
酒類食品統計月報, 54 (13) 28～31 (13.2)
- 〔解説〕12年清涼飲料市場、3年連続で成長／新商品など寄与し炭酸が好調  
酒類食品統計月報, 54 (13) 49～57 (13.2)
- 〔解説〕続伸の国産水VS反動減の輸入水／明暗を分けるミネラルウォーター市場  
総合食品, 36 (10) 41～48 (13.3)
- 〔解説〕特集—2012年の清涼飲料市場と2013年の戦略／過去最高を更新した清涼飲料生産量、市場拡大に終わりはあるのか？—  
Beverage Japan, 36 (2) 36～106 (13.3)
- 過去最高の生産量を記録した2012年
- 2012年の新製品発売動向
- 内容量の多様化が進む
- 自販機の進化
- 新しい販売チャンネルを模索する
- 業界再編が進むか？
- 活性化するプラント投資
- 2013年の市場を見通す
- 主要ブランド別の動向
- 2012年 会社別 新発売品一覧

缶びん詰・レトルト食品

- 〔解説〕青物缶詰、内食化追い風に順調に推移／急激な円安シフトで輸入品は採算危機  
酒類食品統計月報, 54 (13) 45～48 (13.2)

- 〔解説〕レトルト食品の生産個数変化  
日本缶詰協会：缶詰時報, 92 (3) 13～20 (13)

- 〔解説〕特集—おいしいレトルト—  
フードケミカル, 29 (3) 57～66 (13)
- おいしいレトルト……………五味雄一郎
- レトルト食品のおいしさに役立つ素材、添加物、技術……………編集部

食品一般

- 〔解説〕トライアルユーザーが価値を評価／リピーターの増加で見えてきた加工米飯のネクストステージ  
総合食品, 36 (9) 25～35 (13.2)
- 〔解説〕即席めん、価値競争で市場最高に挑む／技術革新で袋めんが再生、カップも好ペース  
酒類食品統計月報, 54 (13) 70～80 (13.2)
- 〔解説〕特集—パン・菓子のマーケットを探る—  
食品工業, 56 (5) 33～60 (13.3/15)
- パンの消費および生産の現状と今後の動向…中峯准一
- スイーツの“流行”はどこから生まれるのか～注目のスイーツとトレンド～……………平岩理緒
- ベーカリー最新トレンドと日本のパン食文化……………清水美穂子
- パンに使われるジャムの話……………川手浩司
- スイーツ最新事情……………編集部
- 〔解説〕コンビニ弁当の調査  
堀口恵子：New Food Industry, 55 (3) 36～44 (13)
- 〔解説〕特集—パン・菓子の改良材&応用技術—  
食品工業, 56 (6) 44～66 (13.3/30)
- 製菓・製パン用品質改良素材……………寺林由佳理・早川夕紀子・吉田和雄・杵川洋一
- アルファー澱粉の付着性低減技術とベーカリー製品への応用……………長畑雄也
- 加工でん粉、ペクチン、レシチンによる製菓・製パンの品質改良……………鴻野 健
- パン用カルシウム「ふわカル」の添加効果……………森木洋一

食品加工・保蔵

- 〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—  
食品機械装置, 50 (3) 54～58 (13)
- 植物繊維を用いた米粉麵製造技術の開発……………常見崇史
- 〔解説〕特集—冷凍・冷蔵・鮮度保持技術—  
食品機械装置, 50 (3) 63～91 (13)

- 食品の品質低下を防ぐ冷凍保存技術……………鈴木 徹
- 食品冷却の省エネ技術／食品工場の排熱を活用して省エネを図る技術の紹介……………江原 誠
- 食品鮮度保持における冷凍・冷蔵設備……………嶋田芳和・伊藤 崇

## 市場調査・流通

〔解説〕特集—海外食品市場への道筋—  
食品と科学, 55 (3) 57~64 (13)

- これからの食品の輸出戦略……………有路昌彦

## 機械・設備

〔解説〕特集—食品分析技術と品質保証—  
食品機械装置, 50 (3) 59~62 (13)

- 最新の放射線測定器……………多田 誠

## 管理技術

〔解説〕特集—清涼飲料製造の周辺技術—  
ジャパンフードサイエンス, 52 (3) 17~48 (13)

- 清涼飲料用フレーバーの開発動向……………綾 武
- エリスリトールの特性と応用……………鍛冶 孝
- 清涼飲料製造プロセスのインライン管理…大世古光弘
- 高耐熱PET広口容器成形の挑戦とビジネスチャンス……………ポール アトキン・三浦由紀子(訳)
- 微生物モニタリングのトレンド管理方法—微生物迅速検査装置バイオメテクター<ZERO1-SX>の開発発—……………池松靖人・後藤田龍介

## 容器・包装

〔解説〕3年連続プラス成長遂げた段ボール市場／今期4年連続プラス成長の予測か  
酒類食品統計月報, 54 (13) 58~64 (13.2)

〔解説〕特集—第50回全日本包装技術研究大会優秀発表—  
包装技術, 51 (3) 3~73 (13)

- 大型重量物製品の包装改善／—各部位の共振周波数確認による緩衝材の適正化とコストダウン—…田村 祥
- ベアリングの包装箱における改善事例……………金丸正明
- 段ボール箱の含水率を指標とした胴ぶくれのリスクマネジメントの提案……………東山 哲・原 早弥香・吉田 拓・門田恭明・橋本政明・大塚淳弘
- 輸送環境ハザード計測における新しいサービスの提案……………川口和晃
- 北海道の農産物輸送に適した「安全率」設定について……………高島義英

- 大型PET飲料カートン 鉄道輸送による擦れ防止対策について……………平山賢一・吉井孝平
- バーチャル試験による大型重量貨物の転倒防止評価……………星野裕昭・石井勇太・高木雅広
- カーナビゲーションシステムの包装改善……………加藤和也
- タンク付きウォシュレットの地球と人にやさしい包装……………廣松隆明
- 「明治チューブでバター1/3」のユニバーサルデザインに配慮した容器改善……………大平祐歌・東 俊二・関場 裕
- 500mLPETボトルの握りやすさ定量評価について……………曾我智浩
- プロセスチーズの品質劣化指標の特定と品質維持条件のマップ化……………下浦博之
- トップ プレケア エリそでボトルの使用性改善……………前田健一郎
- スタンディングパウチの黄変抑制技術の開発……………佐藤千織・相良幸一・加藤恭一

〔解説〕特集1—3.11を経たニッポンの食品包装—  
食品包装, 57 (3) 17~34 (13)

- 今こそ包装の本質的な価値を見直そう！／次世代に何を残せるかが“日本ブランド”信用回復のカギに……………有田俊雄
- 世界初“焼き立てパン”を5年保存／4層構造のアルミパウチで酸化・腐敗を防止し実現……………さつき
- シーンに合わせた多様なメニューを提案／容器をフル活用した赤ちゃん用ミルクも……………非常食研究所
- 災害備蓄用の保存水をPETボトルで／東京都「備蓄条例」施行を前に法人需要開拓が加速……………三菱レイヨン・クリンスイ
- 回答者の半数は非常食を家庭で備蓄／「非常食と缶詰に関する調査」で浮上する消費者マインド……………マルハニチロホールディングス
- 2年間保存可能な缶入りチョコ発売／金属缶と脱酸素剤の組み合わせで実現……………森永製菓

〔解説〕世界大手包装カンパニーの成長戦略と挑戦／ボール(Ball)社(前編)／金属缶包装市場で世界をリード  
村内一夫：食品包装, 57 (3) 56~58 (13)

## 環境問題

〔解説〕複合化する中国の重金属汚染土壌と今後の展望  
三好恵真子・姉崎正治：New Food Industry, 55 (3) 21~35 (13)

〔解説〕2012年度工場における環境問題対応に関する調査結果  
日本缶詰協会：缶詰時報, 92 (3) 2~10 (13)