

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。

Prepared Foods (USA) Vol. 182 Feb. (2013)

- アルチザンチーズとパイ生地進化
Slice of Life
W. A. Roberts, Jr.15~22
- パン職人に学ぶ伝統技術
Artisanal Baking : Keeping It Real
K. Jackson29~37
- コンフォートフードと健康に関する課題
To Your Comfort and Health
D. Feder and K. Nielsen39~51
- 油脂と健康に関する R&D セミナーの要約
Health and Functionality from Fats and Oils
.....53~58

Food Technology (USA) Vol. 67 Feb. (2013)

- 冷凍食品の再活性化
Heating up Frozen Foods
M. E. Kuhn24~35
- 健康飲料の世界的なトレンド
Raising a Glass to Healthier Drinks
L. A. Williams and B. Katz37~49
- 食品安全に関する食糧政策
Food Policy Issues Incite Strong Opinions
T. Tarver50~53
- タンパク質成分に関する最新の情報
Plugging into Proteins
D. E. Pszczola54~64
- 健康における朝食の重要性
The Morning Jump-Start
L. M. Ohr66~70
- 食品テクスチャーの測定技術
Measuring Food Texture
N. H. Mermelstein72~77
- ベーカリーの生産課題の解決
Delivering Bakery Production Solutions

- J. P. Clark78~80
- 食品パッケージングが持つパワー
The Power of Food Packaging
A. L. Brody82~84

Food Processing (USA) Vol. 74 Feb. (2013)

- 製品開発におけるアウトソーシングとオープンイノベーション
Let the Ideas In
D. Fusaro26~33
- グローバルベーカリー製品の市場動向
What's Buzzing in BAKERY
S. Cantor35~42
- シニアになったベビーブーマー世代の健康食
As Baby Boomers Turn Seniors
R. Gillespie WF-3~ WF-11
- 食肉加工における食品の安全性
Top Priority Meets Bottom Line
D. Phillips67~72

Food Engineering (USA) Vol. 85 Feb. (2013)

- 組織的、継続的努力が必要な工場改善プログラム
Engaged Staff Equals Better Performance
K. T. Higgins39~46
- 医薬品産業から得た数々の教訓を生かす
Lessons Learned from Others Industries
K.T. Higgins49~56
- 食品工場フローリングの機能とルックスの最適バランス
Striking the Right Balance Underfoot
J. Koel57~64

Food Manufacture (GBR) Vol. 88 Feb. (2013)

- チーズの塩分含有問題とその効能
Worth Its Salt
M. Knott21~22
- 食品業界の衛生文化のひずみ
Culture Shock
L. Gibbons31~32
- 新鮮な魚のパッケージによって利用を促進
Fear of Fish
L. Mullaney39~40

Beverage Industry (USA) Vol. 104 Feb.(2013)

- 家庭に浸透してきたココナツウォーター
On Stable Footing

- J. Jacobsen10~13
- 健康と栄養のバランスを考えた飲料
Finding the Right Nutritional Balance
J. Haderspeck18~24
- 人気上昇中の高弾性ストレッチラベル
A Perfect Fit
J. Jacobsen35~39
- 美容とアンチエイジングの新しい飲料
The Fairest of Them All
J. Haderspeck41~42
- 認知機能の低下を予防する健康飲料
Feeding a Healthy Mind
J. Jacobsen43~46

Beverage World (USA) Vol. 132 Feb. (2013)

- アルコール飲料のトレンドと新商品
Alcohol Trends & Innovation
J. Cioletti 8~12
- 清涼飲料のトレンドと新商品
Non Alcohol Trends & Innovation
J. Cioletti14~19
- Drinktec 2013の概要 (ドイツ / ミュンヘン / 9月)
Countdown to Drinktec
.....33~40

Journal of Food Science (USA) Vol. 78 Feb.(2013)

- シナモンオイルとマイクロカプセル化技術を用いた害虫除け食品包装フィルムの開発
Insect-Resistant Food Packaging Film Development Using Cinnamon Oil and Microencapsulation Technologies
I. Kim et al. E229~ E237
- 冷蔵ピクルス製品の大腸菌を5-log 減少させる効果的な処理法の開発
Development of an Effective Treatment for A 5-Log Reduction of Escherichia coli in Refrigerated Pickle Products
H. Lu et al M264~ M269
- 生鮮食品の除染における二酸化塩素放出フィルムの開発とその応用
Development of Chlorine Dioxide Releasing Film and Its Application in Decontaminating Fresh Produce
S. Ray et al. M276~ M284
- 食用植物のエキスを使用した緑色葉野菜からのサルモネラ菌, 赤痢菌, 及び大腸菌 O157 : H7の除染

- Decontamination of Salmonella, Shigella, and Escherichia coli O157 : H7 from Leafy Green Vegetables Using Edible Plant Extracts
N. Orue et al M290~ M296

Food Engineering & Ingredients (BEL) Vol. 37 Nov./Dec. (2012)

- 機能性成分の最新情報
From Nature, with Health : An Update on Functional Ingredients
..... 9~11
- 菓子類の新たな発展
A Confection of Innovation : New Developments in Confectionaries
.....12~14
- 新しいフレーバーのトレンド
You Can Almost Taste It : New Flavour Trends
.....15~16
- フードサプリメント産業の安全性の確保
Protecting a Growing Industry from Safety Concerns
.....17~20
- 高分子フィルム包装材料の最近の進歩
The Film Business - Recent Development in Polymeric Film Packaging Materials
.....21~24
- 食品ビジネスに利益をもたらすクラウドベースのオンラインソフトウェア
On Cloud Nine-How Online Manufacturing Software Can Bring Benefits to Food Businesses
.....31~34
- 食品製造でカーボンフットプリントを低減
Reducing Food Manufacturing's Carbon Footprint
.....35~38

Int. Bottler & Packer (GBR) Vol. 87 Mar. (2013)

- Combidome 紙製の飲料ボトル
Board Bottle
.....14~15

Food & Beverage Packaging (USA) Vol. 77 Mar. (2013)

- 新世代ロボットを食品, 飲料産業へ適用
Generation R
Liz Cuneo18~20