

国内編

分析・測定

〔解説〕 特別寄稿—炭酸飲料分析の大幅な作業負担軽減—

株式会社アントンパール・ジャパン: Beverage Japan, 36 (3) 104~105 ('13.4)

〔解説〕 特集—微生物管理の技術動向—

ジャパンフードサイエンス, 52 (4) 15~47 ('13)

- モバイル型一般生菌数センサの開発
…(有)バイオデバイステクノロジー/(株)ゲイト
- 食中毒菌検出用キットの近況……………米北太郎
- 大腸菌群から腸内細菌科菌群へ—簡易・迅速食品検査キットの近況……………森田 裕
- サルモネラ簡易迅速試験法/バイダス UP サルモネラ (SPT)……………内田和之
- 過酢酸系除菌剤「MINNCARE」—ドライフォグシステムによる食品工場内の殺菌……………杉浦彰彦
- 厚生労働省からの通知法に収載/「ベロ毒素遺伝子検出キット」&「リアルタイム RCR 装置」
……………タカラバイオ(株)
- 微生物迅速検査装置「バイオプローラ」
……………光洋産業株式会社

〔解説〕 特集—食品のオフフレーバー管理—

ジャパンフードサイエンス, 52 (4) 48~65 ('13)

- 食品とオフフレーバー……………佐藤吉朗
- ノンターゲット法によるオフフレーバーの分析
……………伊藤光男
- 電子嗅覚システムとして機能するフラッシュ GC /『フラッシュ GC ノーズ HERACLES II』
……………アルファ・モス・ジャパン株式会社
- 耐熱性好酸性菌統一検査法用「YSG 寒天培地」「Va-YSG 培地」「グアアコール検出キット」
……………極東製薬工業株式会社
- オフフレーバー分析に役立つ GERSTEL におい分析システムの紹介……………ゲステル株式会社

〔解説〕 年間特集—食品の品質保証技術—

食品機械装置, 50 (4) 52~56 ('13)

- 微生物熱測定法による食品防腐剤の効果の解析法
……………田中晶善

〔解説〕 におい・味・テクスチャーの客観評価を目指して
編集部: 食品と開発, 48 (4) 26~30 ('13)

〔解説〕 食べやすさの評価—高齢者と若年者による評価—
高橋智子: 日本官能評価学会誌, 17 (1) 12~16 ('13.4)

栄養・健康

〔解説〕 抗酸化栄養素の虚血性脳卒中に対する予防効果
山形一雄: New Food Industry, 55 (4) 1~13 ('13)

〔解説〕 食成分と健康長寿—レスベラトロールの研究結果を中心に—

早田邦康: New Food Industry, 55 (4) 14~20 ('13)

〔解説〕 特集—新開発の機能性食品—

食品と科学, 55 (4) 64~70 ('13)

- 機能性食品を食べて生き生きと①……………酒井重男

〔解説〕 特別企画—食物アレルギー/求められる適切な対応—

林 典子・柳田紀之・海老澤元宏: 食と健康, 57 (4) 32~36 ('13)

〔解説〕 特集—食のおいしさとは何か? /メンタルヘルスと行動心理学から考える (『フード・フォーラム・つくば』より) —

食品と開発, 48 (4) 4~14 ('13)

- メンタルヘルスと栄養……………武田英二
- 心理学から見た食と健康……………今田純雄
- 鉄・ラクトフェリンの鎮痛及び抗ストレス効果
……………小林敏也
- オルニチンとストレスケア……………西村明仁

〔解説〕 特集—ロコモ・サルコペニア対策—

食品工業, 56 (8) 45~72 ('13.4/30)

- ロコモティブシンドローム予防を目指したβ-クリプトキサンチンの開発……………向井克之
- ロコモティブシンドローム素材としての食品用コンドロイチン硫酸について……………西村和也
- 高齢化社会における乳タンパクの役割と可能性
……………松田俊一
- 筋肉減少症 (Sarcopenia) とホエイプロテイン (乳清タンパク質) /その影響, メカニズムと栄養学的介入の可能性…………… Dr. Paul J. Cribb, Ph. D. · Dr. Scott K. Reaves, Ph. D.

微生物・酵素

〔解説〕 乳酸菌の生理機能とその要因

上西寛司・瀬戸泰幸: 日本調理科学会誌, 46 (2) 129~133 ('13.4)

〔解説〕納豆に含まれる成分ポリアミンによる大腸がん抑制効果を見見
食品工業, 56 (8) 85~86 ('13/4/30)

食 品 衛 生

〔解説〕特集—食品自主回収の現状と課題—
食品と科学, 55 (4) 57~63 ('13)

○食品事故製品の自主回収を考える……………向殿政男

〔解説〕特集1—STOP!!カンピロバクター食中毒—
和田真太郎:食と健康, 57 (4) 8~16 ('13)

〔解説〕特集2—5Sと手洗いが食品衛生の第一歩—
笹井 勉:食と健康, 57 (4) 52~61 ('13)

〔解説〕特集—安全性確保の要! 品質管理/保証部門が果たす役割—

月刊 HACCP, 19 (4) 15~33 ('13)

○食の安全は食品企業活動の前提条件~その安全確保の手段としての食品衛生7S活動……………落 亭

○食品工場において品質管理を機能させるためのポイント……………猪野祐二

○生食や原材料汚染による食中毒について……………笹井 勉

〔解説〕特集—食品工場の衛生管理技術—
食品機械装置, 50 (4) 57~71 ('13)

○設備保全に着目した食品工場の衛生管理……………高橋啓一郎

○食品工場における環境集塵の特色……………三村宏和

〔解説〕食品安全マネジメントシステムの最新動向
編集部:食品と開発, 48 (4) 15~16 ('13)

添 加 物 ・ 副 材 料

〔解説〕原料急騰, 収益強化急がれる風味調味料
酒類食品統計月報, 55 (1) 74~80 ('13.3)

〔解説〕特集—新しい方向を見せる調味料市場—
食品工業, 56 (7) 33~60 ('13/4/15)

○味噌の復権と世界への拡大……………大西邦男

○新しい展開を見せる調味料市場……………山崎勝利

○酒類調味料の新たな調理機能について……………高倉 裕

○ハナマルキに見る塩こうじのビジネス……………旭 利彦

○セティの調味料原料/植物タンパク加水分解物(HVP)ビール酵母エキス

〔解説〕特集—もっとおいしい低塩食品—
フードケミカル, 29 (4) 17~48 ('13)

○塩味感受性に与えるトウガラシ辛味成分カプサイシンの添加効果……………成川真隆

○新素材「ウエルネックスYN-1」の開発と応用……………矢澤順子・大塚麻美・佐野博之・伏見善也

○香料技術を用いた機能性素材(ソルトブースター・ソルトエンハンサー・ソルトトリプレイサー)で演出するおいしい減塩食品……………赤井則博

○酵素処理発酵調味パウダー「UMAMI エンハンサー」の塩味低減食品への応用……………種市和也

○各社の減塩素材・技術・注目の商品……………編集部

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕2012年輸入酒市場 品目別・銘柄別動向(1)
酒類食品統計月報, 55 (1) 2~13 ('13.3)

〔解説〕12年ビール類の地域別容器・タイプ構成比
酒類食品統計月報, 55 (1) 19~27 ('13.3)

〔解説〕12年緑茶市場, リーフ衰退止まらず
酒類食品統計月報, 55 (1) 33~37 ('13.3)

〔解説〕PET ボトル飲料市場, 3年連続で成長
酒類食品統計月報, 55 (1) 81~86 ('13.3)

〔解説〕特別企画—特定保健用食品とエナジードリンク/再活性化するトクホと拡大するエナジードリンクその可能性を探る—
Beverage Japan, 36 (3) 67~77 ('13.4)

〔解説〕“緑茶飲料市場”を創造した驚くべきヒット商品—『お〜いお茶』株式会社伊藤園—
田形院作:New Food Industry, 55 (4) 61~70 ('13)

〔解説〕特集—健康志向の追い風にも助けられ3年連続で続伸した飲料市場/ヒット商品が震災反動をカバー—
総合食品, 36 (11) 45~61 ('13.4)

〔解説〕2013年食品/飲料のトレンドは、`濃い味、から`コク、重視へ
食品工業, 56 (8) 82~84 ('13/4/30)

缶 び ん 詰 ・ レ ト ル ト 食 品

〔解説〕ツナ缶, 魚価高騰・急激な円安で値上げへ
酒類食品統計月報, 55 (1) 38~45 ('13.3)

〔解説〕この缶詰ブームは本物か
黒川勇人:缶詰時報, 92 (4) 2~7 ('13)

〔解説〕 企業最前線～経営者に聞く～⑭

株式会社津田商店：缶詰時報，92 (4) 8～9 (13)

食 品 一 般

〔解説〕 1970年代から現在に至る食事の変化

松本伸子：日本調理科学会誌，46 (2) 134～138 (13.4)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

〔解説〕 特集一食品の殺菌技術一

食品機械装置，50 (4) 72～100 (13)

- マイクロバブル化した加圧二酸化炭素による食品の非加熱殺菌・酵素失活技術について
.....小林史幸
- 食品産業における殺菌技術と品質.....山崎勝利
- 食品工場の殺菌と加工の加熱技術.....外村 徹
- 食品工場における微酸性電解水の利用
.....土井豊彦

〔解説〕 凍結含浸法による高齢者・介護用食品の開発

若崎由香：日本官能評価学会誌，17 (1) 8～11 (13.4)

容 器 ・ 包 装

〔解説〕 五感を補う：容器・包装のユーザビリティ

安田尚司：日本官能評価学会誌，17 (1) 17～20 (13.4)

〔解説〕 特集一ガラスびん産業の生き残り策一

Beverage Japan，36 (3) 39～57 (13.4)

- ガラスびんの市場拡大への取り組み
- 商品価値をどのように活かすか？
- ガラスびんのリサイクル動向
- 主要ガラスびんメーカーの動向
- ガラスびん飲料の受託製造の現場／ホテイフーズコーポレーション

〔解説〕 特集1—高齢者に愛を伝える食品包装—

食品包装，57 (4) 17～30 (13)

- “2人のユーザー”という視点の開発姿勢／流動食パッケージに使いやすさなどの配慮をこめて
.....クリニコ（森永乳業グループ）
- シールをはがす感覚で簡単開封の缶詰／介護食には特許製法でのイノベーションも.....日本水産
- 通常食と変わらない見た目で食欲を促進／パッケージデザイン性のあるえん下サポート食も
.....第5回メディケアフーズ展

- 新規参入相次ぐ注目の“宅配食”市場／高齢者の生活習慣踏まえた容器提案にも各社の創意が
.....編集部

- 「UD前提の製品開発が不可欠」／包装シンポジウムでHQLの畠中順子さんが強調.....日本包装学会

〔解説〕 特集2—食と包装の最先端技術—

食品包装，57 (4) 31～35 (13)

- プレフォーム加工技術に高い評価／キャップシールの実績も拡大.....アドバック
- 新型デジタルフォースゲージ／優れた操作性，高精度測定.....イマダ
- あらゆる分野で独自の洗浄機を展開／省エネ・省力化を実現するパレット洗浄機.....ショウワ
- 新タッキング試験機を展開／加圧・温度・時間による粘着性を測定.....レスカ

〔解説〕 特集一包装機械の最新動向一

包装技術，51 (4) 3～44 (13)

- ジッパー装着できるピロー袋で横開封を可能としたスマートカット—Smart-Cut—らくらくオープンピロー 製袋品納入および縦形，横形ピロー包装機対応で展開.....川合信行
- 最近の液体包装充填機について.....山田重良
- 三次元形状検査装置 3D-Micro Jr. について
.....池田 豊
- タイトスリーブ包装機 WB50.....吉成利雄
- MicVac（ミックバック）について—マイクロウェーブ加熱調理システム—.....串岡宏一
- 医薬品用スティック包装のシステムライン機について
.....正井敏夫・後藤裕志・永峰雄作
- 新型エッジシール装置付きピロー包装機
.....金井塚 晃
- プリスター包装機における成形シミュレーションの現状.....鎌子奈保美
- EUの改正 RoHS 指令に基づく包装機械の対応
.....西 秀樹

〔解説〕 無菌化包装食品・飲料製造技術の最新動向／シェルフライフ延長に加えて浮上する高品質ニーズと省エネ対応

編集部：食品と開発，48 (4) 38～43 (13)

〔解説〕 販促効果アップを意識した提案に拍車／ニッチな需要狙う包装イノベーションに来場者の関心も
PACK EXPO：食品包装，57 (4) 36～39 (13)

〔解説〕 輸送包装の今・・・（その11）／「言い、伝えたいこと」—ようこそ 輸送包装の世界へ！—
橋爪文彦：包装技術，51 (4) 45～48 (13)