

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。

The World of Food Ingredients (NLD) Feb. (2013)

- 健康的な食品の脂肪を設計するには  
Formulating Healthy Fats  
R. G. Griffiths and K. Tanner.....30~32
- 多層化されたフレーバーを有する飲料  
Layering Beverage Flavors  
D. Berry.....40~42
- 遺伝子組み換え：その効能と人間性  
GMO-For Profit and Humanity  
H. Hoogenkamp .....48~50

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

- 急成長しているベーカリー市場  
Burgeoning Baked Goods  
T. Vierhile .....19~27
- 今コールド飲料が“ホット”  
Cold Drinks Are Hot  
W. A. Roberts, Jr.....29~37
- シリアルとバーの展開と多様化  
Cereals and Bars Expand and Diversify  
T. Vierhile .....39~46
- フレーバーのトレンドはソースから  
Sauces Bring Flavor to the Forefront  
T. Vierhile .....49~57
- スープやおかずの新しい傾向  
Changing Times in Soups and Sides  
T. Vierhile .....59~65
- 乳製品の進化  
Dairy's Evolution  
W. A. Roberts, Jr.....67~72
- 加工肉製品における栄養と健康  
Making Meals Matter  
W. A. Roberts, Jr.....73~77
- ヘルシー零食の市場動向

A Healthy Snacks Market

W. A. Roberts, Jr.....79~84

- 機能食品の課題に直面する食品メーカーへの提言  
Thinking Out Loud : Processors Meet Functional  
Food Challenges  
D. Feder, RD..... NS3~ NS11

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

- 肥満の研究：食品と腸と脳のメカニズム  
Food-Gut-Brain Mechanisms  
G. C. Wagner et.al. ....22~32
  - ナチュラルフードに関する消費者の変化を理解  
The Changing Face of Natural Foods  
L. Dornblas'er .....34~40
  - 抗菌薬耐性と食用動物  
Antimicrobial Resistance and Food Animals  
M. Doyle et.al .....42~44
  - 米国料理にアジアの各種フレーバーを採用  
Land of the Rising Ingredient  
D. E. Pszczola .....47~60
  - ポリフェノールの将来性  
The Potential of Polyphenols  
L. M. Ohr .....62~66
  - 機器による食肉の等級評価  
Instrumental Grading of Meat  
N. H. Mermelstein .....67~69
  - 噴霧乾燥における必須要素  
The Essential Elements of Spray Drying  
J. P. Clark .....70~72
  - スタンディングパウチとスパウト  
Stand Up and Spout  
A. L. Brody .....73~75
- Food Processing (USA) Vol. 74 Mar. (2013)
- 加工食品の開発にシェフが及ぼす影響力  
The Chef's Touch  
R. Zemser .....29~34
  - 米国におけるスナック食品の多様性  
Snackin' U. S. A.  
S. Cantor .....37~44
  - 朝食用食品への期待と課題  
Starting the Day Right  
D. Phillips .....57~62
  - パッケージングデザインのイノベーション  
Packaging Design Innovation : Genius in a Bottle  
K. B. Connolly .....71~75

**Food Engineering (USA) Vol.85 Mar. (2013)**

- スタッフが警戒：食品防御の最前線  
Staff Vigilance : The First Line of Food Defense  
K. T. Higgins.....41~48
- 新包装材料はシェルライフと持続可能性に効果的  
Multifaceted Empowerment  
H. Forcinio.....49~57
- 食品安全近代化法の詳細項目に注目！  
The Devil's in the Details  
K. T. Higgins.....59~63
- 工場のデータ管理システムにおける無線通信の効果  
Eliminate Wires and Legwork with Radio  
Communications  
W. Labs .....64~71

**Food Manufacture (GBR) Vol. 88 Mar. (2013)**

- 脂肪削減の闘い  
Fat Fighters  
L. Searby .....21~22
- ナチュラルカラーとサプライチェーンの管理  
Chasing Rainbows  
P. Gander .....24~25
- 需要予測と柔軟な生産計画を実現するソフトウェア  
Let's Click Together  
R. Pendrous .....32~33

**Beverage World (USA) Vol. 132 Mar. (2013)**

- 清涼飲料のトレンドと新商品  
Non Alcohol Trends & Innovation  
J. Cioletti and A. Kaplan..... 6~10
- アルコール飲料のトレンドと新商品  
Alcohol Trends & Innovation  
J. Cirillo .....12~14
- 新しい地ビールの製造技術とプロモーション  
From Grain to Glass  
.....32~50
- Beverage World サミット2013の予告  
Bev Ops Fleet Summit 2013  
.....54~61

**Journal of Food Science (USA) Vol. 78 Mar.(2013)**

- 食品工業でのトランス脂肪酸対策  
Technological Approaches to Minimize Industrial  
Trans Fatty Acids in Foods  
F. Menaa et. al..... R377~ R386

**Beverage Industry (USA) Vol. 104 Mar.(2013)**

- 2012年度ビールのトレンド調査報告  
Beer Encompasses Premiumization Trend  
J. Jacobsen.....20~28
- カロリーを抑えたステビア甘味料を使用した飲料  
Stevia Sweetens the Deal  
S. Cernivec .....48~53

**Packaging Digest (USA) Vol. 50 Feb.(2013)**

- 醸造所でラベリングする地ビール缶  
Craft Brewery Banks on Labeled Cans  
R. Lingle.....22~24

**Packaging Digest (USA) Vol. 50 Mar.(2013)**

- オンラインショッピングに合った包装デザイン  
Getting in Line with Online Shopping  
J. Spinner .....14~16
- 2013年フレキシブル包装功績賞  
Flexible Packaging Pays It Forward  
K. B. Connolly .....20~23
- 新しい包装ラインはフレキシビリティがキー  
Flexibility Is Key for New Packaging Line  
J. Mans .....24~27
- ワンカップーシングルサーブコーヒー  
One-Shot Wonder  
J. Spinner .....32

**Food Engineering & Ingredients (BEL) Vol. 38  
Feb./Mar. (2013)**

- コーヒーから海藻まで：植物成分の最新情報  
From Coffee to Seaweed : An Update on Botanicals  
..... 8~10
- 栄養と健康の強調表示の現況  
Nutrition and Health Claims - Where Are We Now  
.....13~16
- 果物の腐敗防止に役立つ新熟度測定センサー  
New Sensors Measure Fruits' Ripeness, Helping  
Prevent Spoilage .....21~23
- 厳しい衛生基準を満足する最新コンベアシステム  
Fasten Your Safety Belts - How Modern Conveyor  
Systems Are Meeting Tighter Hygiene Standards  
.....33~36
- 缶と競合するレトルトパッケージ  
Cans in Competition-How Alternative Types of  
Retort Packaging Are Gaining Ground  
.....37~40