

国内編

分析・測定

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術／食品表示の監視と偽装表示を見分ける分析技術—

森山修実：食品機械装置, 50 (5) 56~60 ('13)

〔解説〕短時間・低コスト・高精度で微生物汚染状況を一括検査／『ラピコム』シリーズに新たに耐熱性菌群用キットを開発／東洋製罐グループホールディングスが開発したDNAチップを利用したカビ検査システムを採用

アース環境サービス(株)・東洋製罐グループホールディングス(株)：月刊 HACCP, 19 (5) 40~43 ('13)

〔解説〕栄養センシングと細胞機能の制御／肥満・メタボリックシンドローム・糖尿病とのかかわり

北田宗弘・古屋大祐：化学と生物, 51 (5) 294~301 ('13)

〔解説〕摂食・嚥下の基礎

山村健介：化学と生物, 51 (5) 302~309 ('13)

〔解説〕植物が獲得した防御応答物質の生合成遺伝子クラスター／イネにおけるファイトアレキシン生産の制御機構

宮本皓司・岡田憲典：化学と生物, 51 (5) 310~317 ('13)

栄養・健康

〔解説〕特集—新開発の機能性食品／機能性食品を食べて生き生きと②—

酒井重男：食品と科学, 55 (5) 70~75 ('13)

〔解説〕予防医学とヘルスフード～食育としての「機能性おやつ」の提唱～

矢澤一良：New Food Industry, 55 (5) 1~7 ('13)

〔解説〕プロバイオティクスの抗メタボリックシンドローム効果／(Anti-metabolic syndrome effect by probiotics)

佐藤匡央・森田有紀子：New Food Industry, 55 (5) 8~16 ('13)

〔解説〕無駄なくダイエット！～ポリュメトリクス～／エネルギー密度(ED)に注目した低エネルギーでも満腹度・満足度の高い昼食の検討

奥村仙示・足立知咲・周 蓓・武田英二：New Food Industry, 55 (5) 17~24 ('13)

〔解説〕機能性食品で健康の維持に(下)

酒井重男：食品工業, 56 (10) 87~93 ('13.5/30)

微生物・酵素

〔解説〕第1特集—微生物制御—

食品工業, 56 (10) 40~63 ('13.5/30)

○食品の腐敗を非破壊的に測る—新しい微生物活性計測システムによる防腐効果の計測

……………羽田亜紀, 高橋克忠

○食品環境における細菌挙動を調べる：食品微生物挙動データベース MRV

……………小関成樹

○新しい微生物迅速検査の展開……………藤本麻菜

食品衛生

〔解説〕特集2—平成25年度巡回指導重点指導項目—食と健康, 57 (5) 54~66 ('13)

○油断大敵!! 食中毒予防は調理従事者の衛生管理から

○お店を守るのは自主管理票の記録から

〔解説〕特集—食品工場点検のポイント／食品工場監査の要／取引先の工場点検はここを見ている—

河岸宏和：食品と科学, 55 (5) 57~69 ('13)

〔解説〕特集—効果的なHACCP・FSMSの内部監査のポイント—

月刊 HACCP, 19 (5) 11~33 ('13)

○HACCPやFSMSの内部監査について……………横井秀行

○効果的なFSMS内部監査を考える……………川畑省悟

○中小規模企業の段階的な衛生水準向上に役立つツール—GFSIが開発した「グローバル・マーケット・プログラム」のチェックリスト

〔解説〕ISO22000の内部監査を活かす／FSMS監査を継続的改善の場にする活動事例

山本宏司：月刊 HACCP, 19 (5) 35~39 ('13)

〔解説〕厚生労働省が平成24年の食中毒発生状況(速報値)公表～サルモネラ, カンピロバクターなど減少傾向, ノロウイルスは増加傾向～

月刊 HACCP, 19 (5) 44~47 ('13)

〔解説〕特集—食品安全管理の国際対応—

食品と開発, 48 (5) 5~18 ('13)

○食品の微生物試験法の国際対応と、現場における試験法選定の考え方—生食肉の微生物基準のもたらしたもの……………五十君 静信

- 食のグローバル化の中で日本企業に求められる食品安全対策……………田中義人
- 米国「食品安全強化法」への対応……………山口義行
- 食品中放射能の自主検査における精度管理……………小堤大介・山本裕一

〔解説〕食品工場の衛生管理・事故防止の為にハード&ソフト

編集部：食品と開発, 48 (5) 19~31 ('13)

〔解説〕食品安全性確保のための受託検査サービス

編集部：食品と開発, 48 (5) 33~40 ('13)

〔解説〕食品の放射能測定技術~4月より輸出食品の証明書は国が発行, 迅速高精度な測定需要は高止まり~

編集部：食品と開発, 48 (5) 43~48 ('13)

〔解説〕食品表示基準の移行と印字・記録関連技術~食品表示一元化に向けた取り組みでプレゼンス高まる~

編集部：食品と開発, 48 (5) 50~53 ('13)

添加物・副材料

〔解説〕特集一副素材からみた冷菓・デザート近況—ジャパンフードサイエンス, 52 (5) 15~41 ('13)

- 冷凍, チルドデザートへの乳原料の活用……………メリンダ モス
- 冷菓, デザート食品への加工澱粉の応用……………鴻野 健
- 鶏卵加工品のデザート類での利用……………羽木貴志
- デザート食品への寒天利用とその効果……………中村昌敬・遠藤絢子
- グリロイド® (タマリンドシードガム) の冷菓・デザート食品への利用… DSP 五協フード&ケミカル(株)
- 冷菓・デザート類向け低カロリー素材……………ロケットジャパン(株)

〔解説〕今日なに食べた? どう使っている? 基本の調味料/主婦の今どき食生活雑感

食品包装, 57 (5) 40~46 ('13)

〔解説〕特集一汎用タイプつゆが伸び悩む中 メニュー専用調味料としての可能性を探るつゆメーカー—総合食品, 36 (12) 31~40 ('13.5)

〔解説〕特集1—イチからわかる調味料—フードケミカル, 29 (5) 33~70 ('13)

- うま味調味料(グルタミン酸Na・核酸)の利用と安全性評価の歴史……………大林洋子
- エキスとは ~ビーフエキスを中心に~……………石田賢吾
- イチからわかるエキス調味料(ポークエキス)……………藤森 厚

- チキンエキスの概要および加工食品への展開……………相馬成光
- 酵母エキスとその関連技術……………木田隆生
- イチからわかる調味料市場……………編集部

飲料・醸造

〔解説〕第2特集—ネスレと花王にみるコーヒーポリフェノール機能性研究と新製品開発—

食品工業, 56 (10) 65~78 ('13.5/30)

- <ネスレ>コーヒーポリフェノール(クロロゲン酸類)の美肌効果
- <花王>脂肪を消費しやすくする『ヘルシアコーヒー』—コーヒークロロゲン酸飲料研究の成果—

〔解説〕2012年輸入酒市場品目別・銘柄別動向(2)~ワイン・ビール編~

酒類食品統計月報, 55 (2) 2~21 ('13.4)

〔解説〕12年の清涼飲料生産量, 過去最高を更新 炭酸, 茶系飲料の寄与で3.6%増と伸長

酒類食品統計月報, 55 (2) 76~80 ('13.4)

〔解説〕特集—フルーツ/野菜ジュース2013—Beverage Japan, 36 (4) 30~86 ('13.4)

- 復活への足がかりを探る果実飲料, 持続的成長が続く野菜系飲料
- 主要果実・野菜汁ブランドの動向
- 財務省貿易統計による果実・野菜ジュース輸入実績推移2009~2012年
- 主要原料果汁サプライヤーの動向

〔解説〕清酒各社, 輸出・現地生産とも成長軌道~2012年上位メーカーの出荷動向~

酒類食品統計月報, 55 (2) 33~41 ('13.4)

〔解説〕11年度酒類消費数量, 清酒16年ぶり増加/震災後, 家飲み傾向強まる

酒類食品統計月報, 55 (2) 88~95 ('13.4)

〔解説〕飲酒運転防止だけが目的ではない/日常生活に飲用シーンを広げるノンアルコール飲料

サントリー調査・総合食品, 36 (12) 42~45 ('13.5)

食品一般

〔解説〕特集—ペットフード市場を探る—食品工業, 56 (9) 33~61 ('13.5/15)

- ペットフードとペットフード協会の取り組み……………旭 利彦
- 「愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律」について……………環境省動物愛護管理室

- ペプチド性素材を利用した新しい機能性ペットフードの開発～「a-i ペプチド」配合キャットフード『MiawMiaw』～……………有原圭三
- マースジャパンのペットフードへの取り組み……………柏田 綾
- 第一管工がペット用飲料水を開発『パントワン』で市場参入……………天野久樹
- (株)樋口商会のペットフード用資材……………(株)樋口商会 化成品部

〔解説〕スペインのペットとペットフードの現状／アンダルシアの風～スペインの裏と表の食事情 第37回
田中富子：食品工業, 56 (9) 82～85 (13.5/15)

〔解説〕特集—震災反動で“四面楚歌”状況が露出?!
／改めて業界に求められる価値ある乾めん造り—
総合食品, 36 (12) 16～29 (13.5)

〔解説〕特集1—接客マナーはレストランでの心の味つけ—
／テーブルマナー講師からの助言
中富貴仁：食と健康, 57 (5) 10～20 (13)

食品加工・保蔵

- 〔解説〕特集—食品の乳化・混合技術—
ジャパンフードサイエンス, 52 (5) 42～53 (13)
- 乳化装置と食品用乳化技術について……………住友尚志
- 食品開発に関わる精密乳化・分散技術……………荒木加永子

市場調査・流通

〔解説〕ビタミンの市場動向
編集部：食品と開発, 48 (5) 57～67 (13)

〔解説〕ミネラルの市場動向
編集部：食品と開発, 48 (5) 68～77 (13)

〔解説〕第4回ハラル市場の現状と今後
並河良一：食品と開発, 48 (5) 78～80 (13)

機械・設備

〔解説〕清涼飲料自販機, プラスを達成 市場環境は引き続き厳しい見通し
酒類食品統計月報, 55 (2) 81～87 (13.4)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕果実缶詰の供給・市場動向 I—輸入依存度, 数量で86%, 金額で63%—
上田廣志：缶詰時報, 92 (5) 2～24 (13)

〔解説〕企業最前線～経営者に聞く～⑮
岩手缶詰株式会社：缶詰時報, 92 (5) 25～26 (13)

管理技術

- 〔解説〕特集—食品の温湿度管理
食品機械装置, 50 (5) 61～78 (13)
- 平衡相対湿度測定による水分活性の管理……………柴田真一
- 食品工場における温度・湿度管理機器について……………井上正人
- 低温流通が安全安心・豊かで健康な食生活を支える／
消費者の多様化するニーズと市場の構造変化に対応する……………野口英雄

容器・包装

- 〔解説〕特集1—食と包装の易(い)な技術—
食品包装, 57 (5) 17～22 (13)
- ブランドオーナーの採用事例 ◆日本水産 “スルッ”
と開けられる快感も提供 八戸港で水揚げのサバ原料に
缶入り新商品を発売
- NB企業の“イチオシ”簡便調理商品 パッケージデザインで
主要顧客層に配慮 “プラスアルファ”の工夫に光る各社の
商品設計
- 〔解説〕特集2—スイーツと包装の素敵な関係—
食品包装, 57 (5) 23～33 (13)
- 日報ビジネス包装セミナー採録 各国の文化はパッケージ
デザインにも濃厚 チョコレートバイヤーが見た世界の
トレンド報告…フェリシモ 木野内美里
- 展示会ルポ ◆FOODEX JAPAN2013／国際食品・飲料展
パッケージの個性的な魅力が光る スイーツを引き立たせる
演出に出展各社の工夫

- 〔解説〕特集—医薬品包装の課題—
包装技術, 51 (5) 62～94 (13)
- 製品を手取るのは誰か……………澤田覚志
- 一般用医薬品包装の比較検証とユニバーサルデザイン
導入の意義……………定本清美・近藤愛里・東又 悠・溝口 優
- GSI データバー導入時の注意並びに検証検査について……………葛生 仁
- 医薬品外箱データベースの構築と解析……………大倉典子

〔解説〕「言い、伝えたいこと」／—部品・製品・商品の特性を知る—
／輸送包装の今…(その12)
橋爪文彦：包装技術, 51 (5) 95～98 (13)