

国内編

分析・測定

〔解説〕最新の食品成分分析技術／栄養成分表示義務化の中で注目される迅速法—
編集部：食品と開発, 48 (6) 16~24 ('13)

微生物・酵素

〔解説〕エタノール中におけるナイシンの抗菌効果とその感作菌体内物質の網羅解析
川井 泰:FFI ジャーナル, 218 (2) 142~148 ('13.5)

〔解説〕真菌に対する保存料の有効性評価
高鳥浩介・高橋淳子・太田利子:FFI ジャーナル, 218 (2) 149~157 ('13.5)

〔解説〕フラボノイド類のグルコーストランスポーターを介した血糖調節作用について
芦田 均・山下陽子:FFI ジャーナル, 218 (2) 158~165 ('13.5)

〔解説〕酵素法により製造されたイヌリンと低脂肪食品への利用
和田 正・田中彰裕:化学と生物, 51 (6) 376~382 ('13)

栄養・健康

〔解説〕特集—咀嚼の働きとその効用／咀嚼と健康—
木林美由紀:食品と科学, 55 (6) 57~65 ('13)

〔解説〕特集—新開発の機能性食品／機能性食品を食べていつまでも元気に—
酒井重男:食品と科学, 55 (6) 69~79 ('13)

〔解説〕特集 1—健康日本21 (第2次) の取組み—
西 信雄:食と健康, 57 (6) 8~17 ('13)

〔解説〕β-クリプトキサンチンは骨粗しょう症の予防に有効か／—最近の栄養疫学研究から明らかになったこと—
杉浦 実:New Food Industry, 55 (6) 5~14 ('13)

〔解説〕クチナシ黄色素と健康／—クロセチンの生理機能について—
海貝尚史:New Food Industry, 55 (6) 27~33 ('13)

〔解説〕枸杞の化学成分と生物活性及び健康食品への利用
佐々木辰憲・李 巍・小池一男:FFI ジャーナル, 218 (2) 166~172 ('13.5)

食品衛生

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術／輸入食品の異臭事事故例と対応例—
北井 智:食品機械装置, 50 (6) 56~61 ('13)

〔解説〕特集—異物管理を徹底するための現場管理の着眼点—
月刊 HACCP, 19 (6) 11~23 ('13)
○異物混入対策／—ルール化と見える化—
.....上田和久
○食品工場における有害生物管理.....尾野一雄

添加物・副材料

〔解説〕特別企画:新しい方向を見せる調味料市場／ポテトプロテインを原料とした新調味料
村上 実:食品工業, 56 (11) 61~65 ('13.6/15)

〔解説〕真菌類に効果のある保存料, 日持向上剤
佐藤浩之・小磯博昭:FFI ジャーナル, 218 (2) 184~191 ('13.5)

飲料・醸造

〔解説〕12年ミネラルウォーター市場, 過去最高水準／震災の反動あるも, 安定した需要続く
酒類食品統計月報, 55 (3) 2~9 ('13.5)

〔解説〕家庭用麦茶, 3年ぶりマイナスも需要は“堅調”／“ノンカフェイン”に続く新提案を
酒類食品統計月報, 55 (3) 13~16 ('13.5)

〔解説〕11年度酒類消費金額, 2年連続減少／清酒は消費金額でも増加
酒類食品統計月報, 55 (3) 45~56 ('13.5)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕果実缶詰の供給・市場動向Ⅱ／—桃・さくらんぼ・みつ豆・混合フルーツ・その他果実缶びん詰—
上田廣志:缶詰時報, 92 (6) 2~20 ('13)

〔解説〕第1特集—缶詰・レトルト食品の現在と未来—
食品工業, 56 (11) 34~59 ('13.6/15)

- 缶詰, びん詰, レトルト食品と業界の概要…藤崎 亨
- 缶詰は新たなステージへ……………黒川勇人
- 川商フーズの缶詰・コンビーフの歴史……………旭 利彦
- 災害食と缶詰・レトルト食品/被災時の生活と活動を支える食事の開発……………別府 茂

〔解説〕アンダルシアの風～スペインの裏と表の食事情
第38回/スペインの缶詰製品はお酒の友?
田中富子: 食品工業, 56 (11) 92~95 ('13.6/15)

食 品 一 般

〔解説〕高級そばの低価格販売を目指し/原料生産から
そば屋までをカバー/新業態のそばチェーンに挑む
ダイコー
上妻英夫: 総合食品, 37 (1) 44~47 ('13.6)

〔解説〕テクスチャーデザインコンセプトによる冷凍介
護食ゼリーの開発
富田千尋・船見孝博: FFI ジャーナル, 218 (2)
192~197 ('13.5)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

- 〔解説〕特集一非加熱殺菌・鮮度保持技術一
ジャパンフードサイエンス, 52 (6) 15~47 ('13)
- 粉粒体の非加熱 UV 殺菌装置『粉粒体紫外線殺菌システム MMT-25』
…二宮弘文・大堀康司・松本和憲・能島信行・
内山英史・斉藤潤二・織田誠二・永越茂治
 - 農作物の鮮度を保つ鮮度維持機「いきいきくん」
……………大木 剛
 - 超鮮度保持技術(フレッシュキープと K-1-B) の特徴
……………迫田幸生
 - 示温材利用による食品の鮮度管理……………高見沢智紀
 - 電解水による衛生管理……………中野由則
 - オゾンフォームによる手洗い・手指消毒の有効性
……………平垣圭介・石丸富也
 - 微酸性電解水『ピュアスター水』
……………森永エンジニアリング(株)

市 場 調 査 ・ 流 通

〔解説〕特集一団塊ジュニア贈答が始まった?! / 中元ギ
フト商戦の今後/商品政策, 営業政策の見直しへー
総合食品, 37 (1) 15~31 ('13.6)

〔解説〕ポリフェノール食品・素材の市場動向
編集部: 食品と開発, 48 (6) 34~46 ('13)

〔解説〕第5回ハラル制度の国際比較
並河良一: 食品と開発, 48 (6) 62~64 ('13)

管 理 技 術

- 〔解説〕特集一食品工場のライン管理一
ジャパンフードサイエンス, 52 (6) 49~55 ('13)
- 「マトコン IBC システム」による多品種少量生産管
理……………岡田隆史
 - 小型バーコードリーダー DataMan®50/60シリーズ
……………コグネックス(株)

- 〔解説〕特集一食品マネジメントシステム最新の動向一
食品機械装置, 50 (6) 62~87 ('13)
- (株)ひかわ 食品安全マネジメントシステムの取り組
み……………永見伸博
 - ISO 22000導入のすすめ……………藤原邦夫・小野晴寛
 - 食品サプライチェーンマネジメントにおける食品安全
認証……………出田 宏
 - FSSC22000認証登録の動向と認証取得への課題
……………関根吉家

〔解説〕特集2一すぐにできる! 節電のコツ一
石井浩一: 食と健康, 57 (6) 52~61 ('13)

- 〔解説〕特集一食品製造における洗浄一
FFI ジャーナル, 218 (2) 116~141 ('13.5)
- 蛍光指紋による非接触清浄度センシングの可能性
……………杉山純一・吉村正俊
 - 食品由来汚れの形成メカニズムータンパク質の付着を
中心に……………崎山高明
 - 機能水による洗浄効果と有効利用に向けて…紙谷喜則
 - 排水処理に関する最近の動向ー要素技術と排水の再利
用について……………徳富孝明

- 〔解説〕集中解説一HACCP 管理で欠かせない“適切な
機器校正”一
月刊 HACCP, 19 (6) 25~34 ('13)
- 機器の校正……………加藤光夫
 - 参考資料/CCP モニタリングに関する機器校正の必
要性・重要性……………編集部

機 械 ・ 設 備

- 〔解説〕特集一食品機械・装置一
食品工業, 56 (12) 45~81 ('13.6/30)
- 溶解, 乳化から固形物入り液状製品の均一混合を1台
で可能な乳化溶解混合タンク「USmix」
……………杉船大亮

- 食品熱加工に最適な誘導加熱技術と過熱蒸気発生装置
.....外村 徹
- AIB 基準に準拠した機械づくり三田修市
- オーカワラ ハイブリッド乾燥システム／食品工場の
エネルギー消費量, CO₂を大幅に削減
- 美味しさへのアプローチ／—食品のうまみとかおりを
数値化する—.....白田志保・石川清宏・末松孝子
- 食品業界におけるハーベスト式氷蓄熱装置の活用
.....三好崇之

容器・包装

〔解説〕特集—電子レンジ対応食品と包装技術—
包装技術, 51 (6) 17~59 ('13)

- 電子レンジ対応食品包装の最新動向.....葛良忠彦
- プラスチック容器内における電子レンジ加熱食品の温
度上昇について.....金澤信夫
- 電子レンジ用発熱シート「サセプター」.....小谷直己
- 次世代型電子レンジ対応袋について.....平田達也
- 電子レンジ調理器具 クレハ キチントさん レンジ
クッキングシリーズ.....増田泰男
- 缶詰を代替する電子レンジ加熱が可能な成形容器の開
発.....門谷直樹
- 電子レンジ対応食品の設計と開発.....小林 光
- 電子レンジ対応アルミ箔容器.....左近貴浩

〔解説〕輸送包装の今・・・(その13) / 「言い、伝え
たいこと」 / —流通・物流を知る—
橋爪文彦: 包装技術, 51 (6) 80~83 ('13)

〔解説〕特集—包装技術から見直す食品・飲料の製品開
発—
食品と開発, 48 (6) 4~15 ('13)

- 「お客様視点の容器包装開発」／～最近の当社事例紹
介～.....大塚淳弘
- 環境貢献とユーザビリティを両立した飲料容器の採用
十六茶増量『ハンディ・エコボトルa』...佐藤朋巳
- ユニバーサルデザインに配慮した容器改善／～「明治
チューブでバター1/3」の事例～大平祐歌
- 世界に誇るポーションパック, 「ディスペンパック」
が拓げる食品容器の可能性.....北原 直
- 使い勝手と鮮度保持を追求した容器の開発／～『いつ
でも新鮮 しほりたて生しょうゆ』の事例～
.....福本将士・桑垣傳美
- 「ボンカレー」の包装技術の革新と製品開発
.....垣内壮平

〔解説〕特集—食品容器のデザイン戦略／パッケージデ
ザインの重要性／—デザインとは伝えること—

阿部 岳: 食品と科学, 55 (6) 66~68 ('13)

〔解説〕特集—紙容器／紙容器市場の活性化策をさぐる—
Beverage Japan, 36 (5) 29~45 ('13.5)

- 牛乳類の市場回復をめざす
- 紙容器の新たな試み
- 円安と紙容器製品への影響
- 紙容器リサイクルと現状
- 紙容器サプライヤーの動向

〔解説〕特集1—パッケージデザイン “国際派” 宣言—
食品包装, 57 (6) 17~30 ('13)

- ビッグ対談／言葉や文化を越えて伝わる強さが重要/
クリエイターに大切な“消費者目線”は洋の東西問
わず共通.....ジェラルド・キャロン氏&加藤芳夫氏
- 100人のパッケージデザイナーが参加／「創作—ニッ
ポンのお土産」展で“ココロをカタチに”
.....日本パッケージデザイン協会
- “ニッポンのパッケージデザイン”テーマに30年／「パ
ッケージデザイン総覧30」(2013年版) 作品募集
.....日報ビジネス&クリエイティブ 出版部

〔解説〕北欧トレンド通信／全ての人に“より良いデザ
イン”を／ライフ&パッケージング
福澤志伸: 食品包装, 57 (6) 40~46 ('13)

〔解説〕今日 なに食べた? / 主婦の今どき食生活雑感
／詰め替えの現場から
こちよい暮らし探求会 悠: 食品包装, 57 (6)
48~54 ('13)

〔解説〕食品・飲料の付加価値を高める包装資材
編集部: 食品と開発, 48 (6) 76~77 ('13)

そ の 他

〔解説〕特集2—FOOMA JAPAN2013 国際食品工
業展—
食品包装, 57 (6) 33~39 ('13)

- ザ・開催概要／食品製造プロセスが一同に／テーマは
「集う、出会う。食の未来が広がる。」
- 液体・粘体を無菌製袋充填／簡単操作, 安定した生産
性確保.....オリヒロ
- 卓上型ベルトシーラーの新製品／コンパクトで安定か
つ確実なシーリング.....キムラシール
- BIB 無菌充填装置を提案／独自の充填構造で確実に
パッケージング.....コーンズテクノロジー
- 食品業界の衛生ニーズに的確に対応／オールステンレ
スリフトで異物混入を防止.....メイキコウ