

国内編

分析・測定

- 〔解説〕特集—食品分析の技術動向—  
 ジャパンフードサイエンス, 52 (7) 44~59 ('13)
- LC/MS および GC/MS を用いたメタボローム解析手法の応用—緑茶葉のプロファイリング解析—  
 ……合田隆大・川名修一・坂本雄紀・小倉泰郎
  - テラヘルツ分光法の食品計測への応用  
 ……西名繁樹・吉田美那子・佐藤周作

微生物・酵素

- 〔解説〕エタノールを作らない酵母に酔いしれる/  
*Candida utilis* のゲノム解析  
 富田康之・生嶋茂仁: 化学と生物, 51 (7) 432~434 ('13)

栄養・健康

- 〔解説〕特集—発芽食品の新展開/発芽素材の健康機能と食品への応用—  
 関口絢子・近藤(比江森)美樹・金内 誠・落合孝次・津志田藤二郎: 食品と科学, 55 (7) 57~64 ('13)
- 〔解説〕特集—新開発の機能性食品/機能性食品で健康を維持—  
 酒井重男: 食品と科学, 55 (7) 65~76 ('13)
- 〔解説〕特集—機能性素材とその利用技術—  
 ジャパンフードサイエンス, 52 (7) 17~43 ('13)
- 大豆発酵多糖類の機能特性とその利用分野  
 ……鈴木 誠
  - 機能性アミノ酸「ALA」の可能性と食品への応用  
 ……甲田岳生・土屋京子
  - 更年期障害のためのピクノジェノール®—日本での臨床試験報告—  
 ……ジェフリー マイケル ストロング
  - 北海道独自の食品機能性表示制度の概要と今後の課題について  
 ……三浦健人
  - 各社の機能性食品素材
- 〔解説〕壮中年期において野菜摂取の行動変容ステージおよび野菜料理摂取皿数は野菜摂取量の指標となり得るか  
 小澤啓子・武見ゆかり・衛藤久美・田中久子・藤井仁・石川みどり・横山徹爾: 栄養学雑誌, 71 (3) 1~15 ('13.6)

食品衛生

- 〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術/埼玉県F市における弁当の食中毒事件(その1)—  
 笹本 史: 食品機械装置, 50 (7) 54~59 ('13)
- 〔解説〕特集1—増えている?アニサキス食中毒—  
 杉山 広: 食と健康, 57 (7) 8~16 ('13)
- 〔解説〕特集2—夏到来!食中毒にご注意を—  
 柳沼健史: 食と健康, 57 (7) 48~57 ('13)
- 〔解説〕特集—国際化対応の食品検査と信頼性向上の必須要件とは—  
 月刊 HACCP, 19 (7) 11~43 ('13)
- 食品微生物試験の信頼性確保……………田中廣行
  - 食品の微生物試験法の国際対応の解説と、現場における試験法選定の考え方……………五十君静信
  - 食品企業における自主検査と外部委託検査/～特に微生物検査を中心に～……………戸ヶ崎恵一
  - 食品企業における異物検査/～昆虫異物の同定を中心に～……………奥田貢司
  - 過去の食中毒・食品事故の発生に関する資料集  
 ……編集部
- 〔解説〕伸びる企業の安全確保・品質管理/ホテル厨房など「プロの料理」の受託製造業で日本惣菜協会の HACCP 認定 (JmHACCP) 取得/～ HACCP が「広告塔」として効果発揮! 商品開発の強化などさらなる進化を目指す～  
 (株)富士物産: 月刊 HACCP, 19 (7) 65~72 ('13)

添加物・副材料

- 〔解説〕生産コスト急増に対応急ぐうま味調味料市場/原料相場に為替加わり採算性が急激に悪化  
 鈴木悠司: 酒類食品統計月報, 55 (4) 33~41 ('13.6)

水産・畜産

- 〔解説〕特集—乳素材によるおいしさ向上技術—  
 フードケミカル, 29 (6) 33~85 ('13)
- 乳製品のおいしさとは—牛乳, バター, チーズの風味—  
 ……塩田 誠
  - 食感性工学による乳製品の「おいしさ」評価システムの開発/—チェダーチーズの香り評価と設計要因を話題にして—……………相良泰行
  - 味覚センサ……………都甲 潔
  - 筋電図を用いたチーズのテクスチャー評価  
 ……金野美紀

- 「明治ブルガリアヨーグルトLB81そのままおいしい脂肪0 プレーン」の開発……………堀内啓史
- GC/MS (ガスクロマトグラフィー/質量分析) を用いたメタボロミクスに基づくチーズの親水性成分プロファイリング……………越智 浩
- 特別インタビュー/日本発信で「おいしさと技術」のリンクを目指す……………岩附慧二
- IDF2013 (国際酪農連盟ワールド デイリー サミット 2013)/平成25年10月28日~11月1日 横浜 ……編集部
- 乳製品・乳素材の市場動向……………編集部
- 各社の乳原料・素材、関連製品、機器……………編集部

〔解説〕連載 食品のおいしさと改質/第1回 肉加工食品のおいしさと栄養  
山崎勝利：食品工業，56 (13) 67~73 ('13.7/15)

〔解説〕特集1—豚肉及び豚肉加工品等の関税制度について—  
農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課：日本食肉加工情報，756 (6) 2~14 ('13)

〔解説〕特集2—畜産の存在意義を考える—  
菱沼 毅：日本食肉加工情報，756 (6) 15~19 ('13)

〔解説〕特集3—中国で発生した鳥インフルエンザの人への感染/日本の食肉関係者が知っておくべきポイント—  
伊藤和夫：日本食肉加工情報，756 (6) 20~24 ('13)

## 飲料・醸造

〔解説〕12年コーラ飲料，6年連続の増加を達成/トクホコーラ飲料登場が市場を活性化  
稲野結子：酒類食品統計月報，55 (4) 65~68 ('13.6)

〔解説〕特集—ミネラルウォーター/HOD ビジネス—  
Beverage Japan，36 (6) 28~77 ('13.7)

- ウォータービジネス新時代の到来
- 日本最古のミネラルウォーターブランドが進む道……………富士ミネラルウォーター
- 飲料ブランドのHOD 戦略……………キリンビバレッジ
- 直営大型プラントを建設，次世代の標準工場を提示……………アクアクララ
- 輸出を主体にしたミネラルウォーター事業……………フレッシュアクアジャパン
- 主要ブランドの動向
- HOD の主要サプライヤーの動向
- 宅配水ブランド一覧表

〔解説〕特別企画—飲料新製品開発に寄与する機能性素材—  
Beverage Japan，36 (6) 79~90 ('13.7)

〔解説〕特別寄稿—コラーゲン含有茶飲料の提案/焼津水産化学工業株式会社—  
Beverage Japan，36 (6) 91~92 ('13.7)

〔解説〕2012年清涼飲料市場  
久保喜寛：缶詰時報，92 (7) 2~8 ('13)

## 缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕2012年の缶詰輸入/—水産，野菜が増加—  
日本缶詰協会：缶詰時報，92 (7) 28~39 ('13)

## 食品一般

〔解説〕アンダルシアの風~スペインの裏と表の食事情 第39回/スペイン大不況の裏にある食糧支援と興味深い地域型ブランドマーケティング  
田中富子：食品工業，56 (13) 90~93 ('13.7/15)

〔解説〕今月の視点—理想の献立1汁3菜/実現望むが実践できない調理実態/肉食化で手作り派が増加?!—  
ニチレイフーズ調査：総合食品，37(2) 26~29 ('13.7)

## 食品加工・保蔵

〔解説〕特集—発酵による高付加価値食品・素材の開発—  
食品と開発，48 (7) 4~22 ('13)

- 麹の高機能食品素材化に関する研究……………奥津果優・鮫島吉廣
- 発酵による三陸イサダ機能性粉末の開発……………笠井宏朗
- きのこの発酵能による機能性食品の開発……………松井徳光
- 醗酵による新規食品素材の開発と機能性の向上……………渡邊恵巳
- 新規食品素材としての発酵エクオール……………工藤眞丈
- 発酵技術を用いた付加価値食品素材の開発事例……………編集部

〔解説〕冷凍食品市場，技術革新で家庭用拡大/急激な円安で業務用は値上げに動く  
三浦正幹・竹之内友香：酒類食品統計月報，55 (4) 2~11 ('13.6)

## 市場調査・流通

〔解説〕市場動向I—美容・アンチエイジング食品素材の動向—  
編集部：食品と開発，48 (7) 49~64 ('13)

〔解説〕市場動向II—抗メタボ・ダイエット素材の市場

動向一

編集部：食品と開発，48 (7) 67～78 ('13)

〔解説〕市場動向Ⅲ一日持向上剤・保存料製剤／製剤提案が活発化一

編集部：食品と開発，48 (7) 79～83 ('13)

〔解説〕ハラル市場の将来展望と認証までのプロセス／最終回 成功事例とトラブル事例

並河良一：食品と開発，48 (7) 85～87 ('13)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集一飲料製造技術と品質保証一

食品機械装置，50 (7) 60～81 ('13)

- フレスコ (株) 群馬工場缶無菌充填設備について  
.....西山重幸
- 環境負荷軽減に貢献する設備提案…岩井機械工業 (株)
- 新しい Brix 計と CO<sub>2</sub>計によるプロセス管理の可能性  
.....水俣淳一

〔解説〕特集一品質保証のための文字・外観検査機器／自動外観検査システムについて一

山田吉郎：食品機械装置，50 (7) 82～85 ('13)

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集一最新の化粧品・トイレタリー包装一包装技術，51 (7) 11～36 ('13)

- これからの時代に問われるパッケージのコミュニケーション力／「置くだけで売れる」を目指すパッケージング手法「感性記憶型パッケージング」一  
.....宮本文幸
- 粉末洗剤用つめかえ容器の開発  
.....藤田実知昭・川口裕次
- デントヘルスリキッドケア洗口剤の新容器開発／一持ちやすいボトル，開けやすいキャップを目指して一  
.....山田 研・石山 進・井上伸平
- ココンシュペール・リニューアルデザイン…神保圭治
- ブルーレット おくだけ／新カップ開発一最も薄いインジェクション詰め替え容器を目指して一  
.....吉川 侑・岡本公伸・三原秀人
- d プログラム パワーバイタルソリューションの容器開発.....佐藤照雄

〔解説〕輸送包装の今・・・(その14) / 「言い、伝えたいこと」／一輸送・配送を考える一

橋爪文彦：包装技術，51 (7) 45～48 ('13)

〔解説〕特集一飲料 & 液体包装2013年・夏！一

食品包装，57 (7) 17～33 ('13)

- 4年連続の“過去最高”が視野に／容り法見直しや消費税増税には首尾一貫の業界スタンスで……岩尾英之
- ハイバリア PET ボトル設備を増強へ／ワインほか液体食品での旺盛な需要背景に11月から平塚工場で  
.....三菱樹脂
- 革新的な包装技術の登場にも高まる期待／4年に一度の飲料技術見本市がいよいよ9月に開催  
..... drinktec 2013
- 持続可能性の基準がその重要な役割に／技術者とメーカーの“対話”を演出するイベントも  
..... drinktec 2013
- ガラス製コンツアーボトル入りも近々製造／輸入缶入り製品も加わり製品ポートフォリオが完成へ  
.....ザ コカ・コーラ カンパニー
- パウチの“エア層”がポイント／欧州で人気の果汁飲料プチサイズで採用..... Ecolan AB
- “ボウタイ”形状の缶導入／開発に16工程を費やしブランドロゴを表現..... Budweiser
- PET ボトルの“内製化”を提案／ブロー成形機がメーカー・ボトラーから引き合い.....ヨーキ産業
- PET ボトルの厚みを高速・高精度測定／簡単操作，コンパクトで柔軟な設置対応力.....エビック

〔解説〕異なる“2人”の共・通・点／洋菓子と化粧品，そのブランディングとパッケージング

井澤初美：食品包装，57 (7) 34～38 ('13)

〔解説〕今日 なに食べた？／500mL 以下のソフトドリンク／主婦の今どき食生活雑感

ここちよい暮らし探求会 悠：食品包装，57 (7) 40～47 ('13)

〔解説〕業界別パッケージング動向

食品包装，57 (7) 58～61 ('13)

環 境 問 題

〔解説〕特集一排水処理・汚泥除去技術一

食品工業，56 (14) 40～65 ('13.7/30)

- 省エネ・省廃棄物・創エネを実現する嫌気性生物処理装置～排水処理設備が再生可能エネルギーの供給源に～.....小川晋平
- DHS リアクターによる食品産業排水の低コスト・省エネルギー処理技術  
.....多川 正・西本 愛・高橋政友  
.....中尾 均・谷岡道夫
- 微生物の力で COD を分解・処理する COD 処理剤「COD カッター」.....山本一郎
- 大気圧プラズマとマイクロバブルの融合による水処理技術の試み.....吉木宏之