

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) Jun.(2013)

- クリーンラベルテクノロジー
Clean Label Technologies
J. Diaz 10~14
- 原材料のシナジーに注目
Eyeing Ingredient Synergies
R. Wyers 16~20
- 悪役：砂糖をターゲット
Targeting the Sugar “Baddy”
S. Osborn 22~24
- ソースのトレンドはトラディショナル
Sauces Take Traditional Path
M. Hilliam..... 26~28
- 酵素の奇跡
The Wonder of Enzymes
Dr. T. Coultate..... 62~65
- 本物の原料かどうかの試験
The Authenticity Test
R. Griffiths & B. Hirst 66~68
- 監視下におかれるカフェイン
Caffeine Under Scrutiny
E. Leontopoulou 70~73
- 食品と医薬品のギャップを橋渡しする
Rebuilding the Pharma Bridge
Dr. R. Child 74~77

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

- 消費者動向に適應する外食産業の状況
Foodservice Adapts to the ‘New Normal’
K. Hensel 24~35
- 世代別の食事と健康の傾向
Demographic Redirection
A. E. Sloan 38~49

- 健康的で手頃な価格の全粒穀物食品
Delivering Healthy and Affordable : Whole Grain Foods
L. F. Marquart et al. 52~61
- 新興食材の状況
A First Time for Everything
D. E. Pszczola 65~81
- エナジードリンクの各種成分
Awake, Alert, and Energized
L. M. Ohr 83~88
- アーモンドとクルミの安全と品質
Almonds & Walnuts : Shaking Out Quality
N. H. Mermelstein 91~96
- 各種のマイクロ膜技術
Membranes, Microfiltration, Microsieves, and More
J. P. Clark98~103
- 今年のベスト食品包装
And the Winners Is...The Year’s Best Food Packaging
A. L. Brody 104~108

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

- 小児肥満と体重管理食品
Just Weight
W. A. Roberts, Jr. 21~27
- 次世代の栄養補助食品
Next Generation Nutraceuticals
M. Anthony,Ph.D. NS3~ NS13
- アーモンドとチョコレートの組み合わせ
Almonds and Chocolate - A Dynamic Duo
K. Shelke,Ph.D. 59~60
- 本格的なフレーバーのパスタとソース
Dressing Up Pasta
R. Zemser 63~75
- グルテンフリーパスタ
The Long and Short of Gluten-Free Pasta
D. Hoffpauer 77~78
- うま味：グルタミン酸ナトリウムはフレーバーを強化
Umami : Facts and Fiction
C. Koetke 81~84
- ナチュラルフード素材の課題と克服
Growing Pains
J. Litwin 87~99
- 減塩課題とソリューション
Taking on Sodium - Challenges and Solutions
..... 101~107

Food Processing (USA) Vol.74 Jul. (2013)

- 食品産業従事者の年取りレポート
Finally! The \$100,000 Pyramid
K. T. Higgins 30~37
- 2013年キャンディートレンド
New Tricks for Old Favorites
D. Phillips 41~48
- パン工場における衛生設計と効果的なクリーニング
Clean As a Whistle
K. T. Higgins 63~66
- 高級食品や飲料にクリアーで幾何学形状の容器
The (Clear) Shape of Things to Come
K. B. Connolly 70~74

Food Engineering (USA) Vol.85 Jul. (2013)

- 第11回交換部品の調査報告
11th Annual Replacement Parts Survey :
Advancing Inventory Practices
M. Knights 16~24

Food Manufacture (GBR) Vol.88 Jul. (2013)

- 持続可能なパッケージと消費者行動分析
Waste of Breath?
L. Gibbons 46~47
- フルーツの機能性成分の利点と研究
Ripe for Success
G. Seattergood 62~63
- 貯蔵寿命延長のための酸化防止剤市場
Natural Demand
M. Knott 64~65
- タンパク質の栄養効率の評価システム
Protein Shake-Up
P. Gander 66~67

Packaging Digest (USA) Vol.50 Jul. (2013)

- アメリスターパッケージ賞2013受賞製品
Ameristar 2013 Awards Highlight the Best
Packaging in North America
K. B. Connolly 22~25
- 発泡スチロール包装資材のリサイクル技術の進化
Getting More out of Recycled EPS
J. Timm 26~27

Food & Beverage Packaging (USA) Vol.77 Jul. (2013)

- 食品メーカーTOP50社(飲料除く)
Top 50 Food Packaging Companies

- L. Cuneo 20~26
- 再利用可能なジッパー付きパウチ入りシリアル製品
Cereal Launches in a Reusable Zippered Pouch
L. Cuneo 32

Packaging World (USA) Vol.20 Jul. (2013)

- 医療用複合パッケージの展開
Stirring the Pot of Package Innovation
J. Butschli 36~40
- スペイン乳製品の無菌「カートンボトル」
Spanish Dairy Debuts First Aseptic 'Carton Bottle'
A. M. Mohan 54~60

Packaging World (USA) Vol.20 Jul. (2013)

- モダナイズされる日本の伝統品(酒, 焼酎)
Modernizing Japanese Classics
J. Cirillo 14~16

Beverage Industry (USA) Vol.104 Jul. (2013)

- 家飲みにも便利な缶入りRTDカクテル
Convenience for At-Home Enjoyment
J. Jacobsen 12
- ABA(米国飲料協会)の積極的な取り組み
Being Part of the Solution
J. Jacobsen 18~20
- 飲みながらやせる一肥満と闘う体重管理食材
Drinking Away the Pounds
S. Cernivec 58~62

The Canmaker (GBR) Vol.26 Jul. (2013)

- 各社による設備の効率化
Hot Savings
D. Searle 36~37
- 米国ビール会社各社が新しい蓋を採用
A Vent Horizon
D. Searle 38~40

Journal of Food Science (USA) Vol.78 Jul. (2013)

- グレートマト上の大腸菌 O157:H7 とサルモネラ菌の不活化に及ぼす紫外線と低線量ガンマ線照射の統合的処理の有効性
Efficacy of Integrated Treatment of UV light and Low-Dose Gamma Irradiation on Inactivation of *Escherichia coli* O157 : H7 and *Salmonella enterica* on Grape Tomatoes
S. Mukhopadhyay et al. M1049~ M1056