

国内編

分析・測定

〔解説〕特集—理化学分析による食品の起源判別技術
〔「フード・フォーラム・つくば」より〕

食品と開発, 48 (9) 4~24 (13)

- 元素分析及びDNA分析による食品の産地判別技術
.....井口 潤
- 軽元素安定同位体比分析による食品の原料・原産地判別
.....鈴木彌生子
- 無機元素分析による調製粉乳製造地判別の可能性
.....藤崎浩二
- わかめ製品における原料産地判別への取り組み
.....絵面智宏
- コンドロイチン硫酸塩の安定同位体比率分析による起源動物種判定
.....成谷和政・下尾克也・長尾淳二・大崎幸彦・
Dr.C Granier・Dr.E Jamin・Ing.F Thomas
- 工業用アルコールの起源推定技術について...浦永 誠
- 安定同位体比分析を用いた酒類原料の起源推定
.....和佐野成亮
- 食品の産地判別技術の現状, 最前線および今後の展望
.....有山 薫

栄養・健康

〔解説〕特集—新開発の機能性食品／長生きを支える機能性食品—

酒井重男：食品と科学, 55 (9) 66~76 (13)

〔解説〕フラボノイド配糖体の吸収機構

井上勝央：FFI ジャーナル, 218 (3) 251~257 (13/8)

〔解説〕ポリフェノールの酸化的变化, 生成物の構造とその機能

増田晃子・増田俊哉：FFI ジャーナル, 218 (3) 258~265 (13/8)

〔解説〕特集—高齢者向け食品の開発—

ジャパンフードサイエンス, 52 (9) 33~52 (13)

- 摂食回復支援食「あいと」の開発.....北村 研
- 高齢者食品への水溶性食物繊維の利用.....東谷 守
- 咀嚼力コントロール食品開発のための食感の定量評価
.....佐久間 淳
- これからの介護食品をめぐる論点

食品衛生

〔解説〕特集—フードチェーンで広がる HACCP 認証

~食肉分野の ISO, SQF, 自治体認証の実践事例~
月刊 HACCP, 19 (9) 19~35 (13)

- SQF で国産食肉の安全性・品質管理徹底／JA 全農
ミートフーズの取り組み
- 配合飼料メーカーで国内初の ISO22000 取得／重要性
増す食の安全性確保に全社体制で臨む.....土橋裕司
- 食品衛生 7 S をベースに「金沢市 HACCP」の認証取得／ソフト面の充実を図り, 現場の衛生管理を劇的に改善.....中田吉則

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術／微生物による食品の変敗と汚染源の解明—

吉田信一郎・食品機械装置, 50 (9) 54~60 (13)

〔解説〕特集—異物混入防止対策—

食品機械装置, 50 (9) 61~72 (13)

- テーブルマーク(株)における異物混入防止対策
.....松村伸康
- 気流制御技術を利用した防虫エアカーテンについて
.....浦田浩作

添加物・副材料

〔解説〕FFI Reports

FFI ジャーナル, 218 (3) 276~295 (13/8)

- ジェランガムの基礎と食品への応用
.....栃本剛宏・長谷川 潤
- 明色化したクチナシ青色素アートブルー® シリーズ
.....細見保史・西山浩司
- DHA (ドコサヘキサエン酸)
.....宮本可南子・坂田 慎・笹田誠治
- 魚肉を使用した新しいスイーツの紹介
.....岩井和美・河合卓也

〔解説〕特集—食品素材・改良剤—

食品工業, 56 (18) 41~68 (13.9/30)

- きのこエルゴチオネインの食品への応用—抗酸化, 退色防止—.....大島敏明・長阪玲子・小山智之
- 機能性香料のさまざまな効果と食品への応用
.....佐治 仁
- ベーカリー製品向け酢酸ナトリウム製剤『ミカクファインBK』の開発.....津田謙太郎
- ネスレのクリーミングパウダー VEEKREME®G 製品作りをサポート.....編集部

〔解説〕特集—天然調味料の近況と技術動向—

ジャパンフードサイエンス, 52 (9) 15~31 (13)

- 天然調味料の近況と今後の動向.....勝又佳彦
- 天然調味料の近況とその利用分野
.....佐藤食品工業株式会社
- D-アミノ酸に着目した「こく味調味料 PD-400,MD-400」

の開発と応用……井上 裕・竹中実里・田嶋靖子
○各社の調味料紹介

農 産

〔解説〕特集—人気高まるオリーブオイルの世界—
食品工業, 56 (17) 33~58 (13.9/15)
○香川県のオリーブオイル生産の概要……柴田英明
○オリーブジャパンと国際オリーブオイルコンテスト
(上)……多田俊哉
○世界品質のオリーブオイルを瀬戸内・小豆島から
……野村充史
○オリーブオイルにおけるスペインでの最新情報
……田中富子

〔解説〕連載—食品のおいしさと改質/第3回 小麦・
穀類加工品のおいしさと栄養(その1)
山崎勝利:食品工業, 56 (17) 65~72 (13.9/15)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕特集1—新しいステージにおける BSE 対策—
川島俊郎:日本食肉加工情報, 758 (8) 2~6 (13)
〔解説〕特集2—BSE対策の見直し—
今西 保:日本食肉加工情報, 758 (8) 7~12 (13)
〔解説〕特集4—食肉加工品の生産動向 第3回(最終
回)—
武内祐司:日本食肉加工情報, 758 (8) 18~20 (13)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕おいしいお米「コシヒカリ」の酒
古川幸子:New Food Industry, 55 (9) 16~24 (13)
〔解説〕生乳生産9年ぶりプラスも、飲用は減少基調/
10月以降の牛乳類値上げの影響は必至
酒類食品統計月報, 55 (6) 25~31 (13.8)
〔解説〕日本茶飲料市場、緑茶飲料が復調/麦茶、混合
茶などカフェインゼロ傾向も強まる
酒類食品統計月報, 55 (6) 44~49 (13.8)
〔解説〕特集—清涼飲料市場の上期総括と下期戦略—
Beverage Japan, 36 (8) 32~84 (13.9)
○天候を追い風に成長続く飲料市場
○2013年上期は茶系飲料、炭酸飲料市場が活性化
○コーヒー戦略と激化する競合
○老舗ブランドへの集中とリスク
○通期では過去最高を更新する？

○主要飲料メーカーの動向
○2013年上半期会社別新発売品一覧

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕即席食品特集—反動局面から円安ヘシフト/急
変する市場環境をにらみ秋冬商戦に臨む即席食品
メーカー—
総合食品, 37 (3) 37~48 (13.8)

食 品 一 般

〔解説〕特集1—イチからわかるおいしさの評価—
フードケミカル, 29 (8) 37~71 (13)
○どうやっておいしさの評価するか?—官能評価と機器
分析—……上田玲子
○おいしさの評価するための言葉—テクスチャーの官能
評価用語を中心に—……早川文代
○飲料の新製品開発における機器分析の活用方法
……黒野昌洋
○粒子径分布による食感の「見える化」……木下 健
○スマートセンシングシステムを用いた食品の客観的な
「おいしさ」評価 ……池濱清治
○特別インタビュー/食肉加工品の開発とおいしさ評価
……嘉屋 博
〔解説〕特集2—“持続系”食品のトレンドを追う—
フードケミカル, 29 (8) 85~101 (13)
○特別インタビュー/ガム開発のトレンド—過去・現在・
未来—……岡林一登
○おいしさを持続させる技術—甘味料を中心に—
……竹村優子
○ネオテーム製剤「ミラスイー®」を利用したフレーバー
および甘味を持続……小野雄介

〔解説〕レポート/オーガニック・コミュニケーターの
すすめ
丸山 豊:食品と科学, 55 (9) 16~20 (13)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

〔解説〕総説 新規納豆の開発—高齢者向け納豆の開発
を中心に—
村松芳多子・三星沙織:日本食品科学工学会誌,
60 (8) 381~386 (13)
〔解説〕特集1—食と包装のロングライフ事情2013—
食品包装, 57 (9) 17~24 (13)
○備蓄用商品から考える長期保存の価値/「購入価格」
と「消費者の啓蒙」が今後の課題では重要に
……木島豊希

- アクティブバリアが可能にする長期保存／機能性を持つ成形容器が人気コンビーフ製品で適用へ
.....伊福威人
- 常温 66 カ月保管可能なレトルトカレー／年 4 回の受注生産を中心に“非常食需要”へ柔軟対応
.....ハウス食品

機 械 ・ 設 備

- 〔解説〕食品・飲料における加熱・非加熱殺菌技術～高品質化、省エネ、コスト削減などで進展する装置開発～
編集部：食品と開発, 48 (9) 26～34 (13)

市 場 調 査 ・ 流 通

- 〔解説〕有機酸の市場動向
編集部：食品と開発, 48 (9) 46～50 (13)
- 〔解説〕消臭、呈味改善・マスキング素材の市場動向
編集部：食品と開発, 48 (9) 51～57 (13)
- 〔解説〕スーパーフルーツ素材の市場動向
編集部：食品と開発, 48 (9) 58～64 (13)

容 器 ・ 包 装

- 〔解説〕特集一容器包装の環境対応一
包装技術, 51 (9) 3～40 (13)
- 紙製容器包装の環境対応.....藤井 均
- 缶詰用金属容器における環境配慮技術.....土谷展生
- ガラス容器再資源化の動向.....藤本直行
- 環境配慮型包材「バイオマテック」について
.....平井裕一
- メカニカルリサイクル PET フィルムを使用したサステナブルパッケージ.....中川善博
- 燃焼時に CO₂ を削減する世界初のラベル「エコナノ」
.....井口政浩
- 国産最軽量 2 L・550mLPET ボトルの開発
.....菊池大輔
- 廃ポリエチレンの国内循環型リサイクル.....長谷部 茜
- 〔解説〕第 37 回木下賞受賞論文
包装技術, 51 (9) 41～74 (13)
- 新詰め替えスタンディングパウチ「注ぎ上手®」
.....栄 賢治
- 長期保存可能な樹脂カップ詰めコンビーフ - MY コンビーフ類 スマートカップ® -
.....笹川 譲・福井智文・稲葉正一
- 開栓後も鮮度を保持できるしょうゆ容器の開発
.....福本将士・桑垣傳美

- 小袋の充填包装における超音波式充填物噛み込み防止装置の開発.....鈴木雅芳
- 「エコらくパック」の開発 - 缶に代わる, 新しい粉ミルク容器として -
.....福本康洋・亀田克己・中川浩二郎
- 防災段ボール「RAFEP」の開発
.....梶塚孝士・半田雅之・池田 耕

〔解説〕輸送包装の今・・・(その 16) / 「言い、伝えたいこと」 / 一保管・在庫を考える一
橋爪文彦：包装技術, 51 (9) 71～74 (13)

〔解説〕特集 2 - 未来を彩る食品包装 part II -
食品包装, 57 (9) 25～31 (13)

- デジタル印刷は包装の“次なるステップ” / 小ロットを経済的に加工可能な柔軟性のメリットに期待大
.....ケイト アシェボール
- 高度な印刷技術が魅せる日本の意匠をまとったウイスキーボトル / 「ガラスにこだわり 50 年」のプリン容器は、よりエコ志向へ進化
..... ガラスびんアワード 2012

環 境 問 題

- 〔解説〕特集一食品の放射性物質汚染一
FFI ジャーナル, 218 (3) 212～233 (13/8)
- 福島第一原発事故による食品の放射性物質汚染
.....米谷民雄
- 水産物の放射性物質濃度.....横田瑞郎・吉川貴志
- 茶の放射性物質汚染と放射線に対する防護効果
.....増田修一・島村裕子・下位香代子・木苗直秀

法 規 ・ 法 令

- 〔解説〕特集 3 - 「食品表示法」の制定について一
道免昭仁：日本食肉加工情報, 758 (8) 13～17 (13)
- 〔解説〕特集一食品表示法, 課題と期待一
食品と科学, 55 (9) 57～65 (13)
- どうなる食品表示 - 食品表示法と課題 -中村幹雄
- 消費者の利益の「保護、から」増進、へ - 食品表示法に期待すること -戸部依子

〔解説〕特集 1 - 一元化でわかりやすい新食品表示法一
伊藤麻子：食と健康, 57 (9) 8～15 (13)

そ の 他

〔解説〕特集 2 - 調理器具の活用ポイント一
飯田範子・佐川敦子：食と健康, 57 (9) 52～64 (13)