

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕特集—高齢化を見据えた商品開発—
フードケミカル, 29 (9) 33~79 (13)
- 高齢化を見据えた商品開発—レストランディ TEA 倶楽部成城における高齢者の食事の考え方—
.....杉本恵子
- 「これからの介護食品をめぐる論点整理の会」でとりまとめられた課題
農林水産省 食料産業局 食品製造卸売課
- おいしさ、利便性、食べやすさを追求した「やわらか亭」の開発.....小山貴広・武田安弘
- コラーゲンペプチドの高齢者食品への利用.....片岡 綾
- 卵の積極的活用による高齢者の栄養改善.....林 直紀
- 高齢者向け加工食品開発に向けたソリューション提案
.....船見孝博・中尾理美・富田千尋・武中壮祐
- 生活習慣病の予防効果のある食品の開発
.....山下由美子・山下倫明
- 各社の関連素材・機器・トピックス

- 〔解説〕特集—これからの食品開発を考える—
食品と開発, 48 (10) 4~17 (13)
- 機能性食品研究の過去・現在・未来—期待される研究の新領域.....荒井綜一
- 進む農産物の機能性研究と新プロジェクトへの期待
.....山本(前田)万里
- 国産食材の高付加価値化のための課題
.....五十部誠一郎
- 超高齢社会のための食品素材開発と利用.....日野明寛

〔解説〕コーヒー飲用による疾患予防の薬理学
岡 希太郎:ニューフードインダストリー, 55 (10) 1~8 (13)

〔解説〕バナナの継続摂取がヒトの肌の水分および弾力におよぼす影響—ABA デザインを用いたヒト臨床試験での検討—
河崎祐樹・鈴木直子・和泉達也:ニューフードインダストリー, 55 (10) 9~18 (13)

〔解説〕タイショウガについて
堀田幸子・小谷明司・有水育穂:ニューフードインダストリー, 55 (10) 19~24 (13)

〔解説〕ベジタリアン栄養学/歴史の潮流と科学的評価 / (第3節 ベジタリアン食とがんのリスク②)
ジョアン サバテ・山路明俊(訳):ニューフード

インダストリー, 55 (10) 25~33 (13)

〔解説〕人体への寄生虫感染を警戒すべき食材 (10) / 豚肉の生食のみが感染源でない / 有鉤条虫に関する総括的認識 (ノート)
牧 純・関谷洋志・田邊知孝・舟橋達也・玉井栄治・河瀬雅美・坂上 宏:ニューフードインダストリー, 55 (10) 35~43 (13)

- 〔解説〕特集—睡眠改善素材—
食品工業, 56 (20) 53~68 (13.10/30)
- L-テアニンが睡眠時の自律神経活動に及ぼす影響
.....徳永 誠
- GABA の抗ストレス作用による睡眠改善効果
.....菅 美奈子

〔解説〕ロコモティブシンドローム対応素材の動向
編集部:食品と開発, 48 (10) 53~68 (13)

〔解説〕脳機能改善素材の開発
編集部:食品と開発, 48 (10) 69~77 (13)

〔解説〕酵母, 植物由来β-グルカン素材の動向
編集部:食品と開発, 48 (10) 78~80 (13)

微生物・酵素

〔解説〕真菌選択的ミトコンドリア阻害薬—T-2307— / 真菌ミトコンドリアは、抗真菌剤の標的になりえるのか?
野村伸彦・満山順一:化学と生物, 51 (10) 656~658 (13)

〔解説〕キノコに含まれる微量金属元素について
菅原 遼:化学と生物, 51 (10) 717~719 (13)

食品衛生

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—
食品機械装置, 50 (10) 52~59 (13)

- ノーウォークウイルスの特徴と予防対策.....片山和彦

〔解説〕特集1—シーズン到来! ノロウイルス対策—
食と健康, 57 (10) 8~27 (13)

- ノロウイルス感染のメカニズム.....片山和彦
- ノロウイルスの汚染実態.....長岡宏美
- ノロウイルス感染からお客さまを守る.....森谷猛晴

〔解説〕特集2—米国食品安全強化法とその対策—
食と健康, 57 (10) 64~76 (13)

- 米国食品安全強化法とは.....長谷川直行

○食品企業のとるべき対応……………植田浩之

〔解説〕特集—グローバルスタンダードに準拠した
FSMSの構築と運用～中小向けFSMS解説と有効
な内部監査、ハラール認証の近況～

月刊 HACCP, 19 (10) 20～44 (13)

○中小企業向けISO22000解説資料 / 「How to use
ISO22000」について……………湯川剛一郎

○内部監査を有効に行うには?～会社をより良くするた
めには、有効な内部監査が不可欠です…渡邊清孝

○ハラール市場の動向と認証の概要……………並河良一

○「グローバルに考え、ローカルに対応する」をテーマ
にGFSIが恒例の「フードセーフティ・デイ・ジャ
パン」開催

○厚生労働省がHACCP普及のための検討会設置
……………厚生労働省医薬食品局

○FCP (フード・コミュニケーション・プロジェクト)
との協力で国際的な食品安全規格に対応するための
タスクフォース発足

……………GFSI日本ローカル・ワーキング・グループ

〔解説〕食の安全・安心のために～惣菜類における抗菌
技術～

平山 誠: 月刊 HACCP, 19 (10) 62～65 (13)

添加物・副材料

〔解説〕特集—すっぱい食品・素材・添加物—
フードケミカル, 29 (10) 19～39 (13)

○ヒトは酸味をどのように感じるか?—酸味の受容と食
品への利用—……………日下部裕子

○食品を酸っぱくする添加物—食品に酸っぱさ (酸味)
を付与する添加物である酸味料について—

……………岩間保憲

○シソと酸味……………古我 匠

○関連市場動向・トピック・製品……………編集部

〔解説〕インド・スパイスの魅力～Synthite Industries
スパイスセミナー2013

フードケミカル, 29 (10) 49～56 (13)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕缶詰見聞・体感録 / 秋は缶詰

黒川勇人: 缶詰時報, 92 (10) 79～81 (13)

食 品 一 般

〔解説〕特集—広がる大学ブランド食品の開発—
食品工業, 56 (19) 33～55 (13.10/15)

○「『大学は美味しい!!』フェア」と大学ブランドの商

品開発……………高橋菜里

○東武百貨店と女子学生のコラボレーションレストラン
街「スパイス」にみるメニュー開発……………旭 利彦

○免疫強化食品 / 発酵古代米 (オリザロース®) の特性
……………前田浩明

○地方紙に見る大学ブランド商品……………編集部

〔解説〕アンダルシアの風～スペインの裏と表の食事情
第41回 / スペインの大学と食品生産者の関係

田中富子: 食品工業, 56 (19) 82～85 (13.10/15)

〔解説〕生めんタイプ袋めんの次の手はあるか?! / 即
席めん業界の消費活性化策 / 有力メーカーの販売政
策を探る

総合食品, 37 (4) 20～29 (13.9)

〔解説〕特集—食肉製品のこれから / 売れ筋商品から見
る食肉製品の今後の予測—

西野 甫: 食品と科学, 55 (10) 57～70 (13)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

〔解説〕特集—食肉・水産加工の技術動向—

ジャパンフードサイエンス, 52 (10) 16～49 (13)

○食肉に発酵乳用乳酸菌を利用した新規な非加熱発酵加
工技術……………大橋勝太郎・根岸晴夫

○水産練り製品の需給と加工技術動向……………佐藤繁雄

○プログレス-REMの食肉加工品への利用
……………山田真也

○食肉 / 水産業における残留抗菌性物質のスクリーニ
ング検査……………山田 暁

○マイクロ波による食品原料の解凍……………坂入昌志

〔解説〕特集—食品の長期保存化・簡便化—

ジャパンフードサイエンス, 52 (10) 50～53 (13)

○防災対応の長期保存食の開発
……………(株)アクティブフィールド

○生めん簡単調理容器『Third』
……………(株)キュージーヌ・ラボ

〔解説〕特集—座談会 / 「消費者のクレームや問合せか
ら学ぶこと」 / 「変化する消費者ニーズの捉え方と
魅力的な商品提案」—

日本食肉加工情報, 760 (10) 2～13 (13)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕2013年度酒類食品産業の設備投資計画～3年
連続のプラス計画～ / 2年連続投資増は6業種
酒類食品統計月報, 55 (8) 2～16 (13/9)

〔解説〕特集—粉粒体機器—

食品機械装置, 50 (10) 60~66 ('13)

- よく練る押出し造粒機……………中山通博
- シンプルで高精度な「振動式ダンパーフィーダ」について……………荻田哲也

管 理 技 術

- 〔解説〕特集2—食品製造過程における品質管理のための分析法の課題整理と課題解決プログラムの検討—
佐々木道夫：日本食肉加工情報, 759 (9) 6~10 ('13)

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集—食品の包装技術—

食品機械装置, 50 (10) 67~78 ('13)

- 食品包装におけるヒートシール技術の最新動向……………菱沼一夫

〔解説〕特集—PET ボトルの最新事情2013「前」／進化を続ける PET ボトル, その最先端を見る—
Beverage Japan, 36 (9) 34~42 ('13.10)

- プリフォーム成形機の最新事情
- 国産1ステージ成形機の動向

〔解説〕特集—プラスチックと食品包装—

食品包装, 57 (10) 17~33 ('13)

- プラスチックのイメージ, 徐々に改善へ／過去3回の消費者向け調査で浮上, 今後の課題も鮮明に……………日本プラスチック工業連盟
- PVDC コート品の用途例をウェブサイトで紹介／海外はPET やOPP, 国内はOPP やONY が基材のトレンド……………塩化ビニリデン衛生協議会
- PET ボトル再生樹脂の製造販売事業に参入／再生PET とプリフォーム工場が同じ敷地内にあるメリットを訴求……………石塚硝子
- ハイバリアPET ボトル快進撃／白鶴酒造が8月30日発売の2品でも採用へ……………三菱樹脂
- 防湿性複合発泡シートを発表／PSP とオレフィン樹脂の積層技術に開発ポイントが……………積水化成工業
- 世界最大規模で開催, 併催プログラムも充実／60カ国3000社が出展, 来場者は20万人超へ……………国際プラスチック+ゴム専門見本市 K2013
- メインテーマは“地球が儲かる”／世界規模の内覧会として容器成形機3機種で実演……………青木固研究所
- コーヒーカプセルで採用の生分解性樹脂／スイス需要家企業の協力を得て開発に成功……………BASF
- 主力射出成形機のニューモデル／29/25ウォーターカップの成形実演も……………Netstal
- 軟質素材加工のソリューション／蒸着バリア包材のピンホール検出機も……………BOBST

- “向こう10年見据えた中核製品”などを／創業35周年の節目に前回より1.5倍のスケールで展示・成形実演……………日精エー・エス・ピー機械
- これまでにない高速製袋が可能に／スタンドバック装置付加の三方シール自動製袋機……………トタニ技研工業

〔解説〕特集—ユニバーサルデザイン—

包装技術, 51 (10) 3~51 ('13)

- 進化する包装のユニバーサルデザイン……………古田晴子
- アクセシブルデザインの標準化について……………星川安之
- 感性, ユニバーサルデザインと人間工学……………下村義弘
- アクセシブルデザインの技術開発と研究—包装技術の視点から—……………佐川 賢
- 食感性モデルによる「おいしさ」と融合した包装容器のユニバーサルデザイン—飲料製品のブランディングを促進する調和設計法—……………相良泰行
- ユニバーサルデザインに関する総合的な取組みについて……………松澤由紀子
- 医薬品包装におけるユニバーサルデザイン……………高池敏男
- 紙器包装にみる医薬品のユニバーサルデザイン……………二口幸宏・高松一志

〔解説〕特別企画／クロージャー／進化を続けるクロージャーの最新事情

Beverage Japan, 36 (9) 51~59 ('13.10)

法 規 ・ 法 令

〔解説〕特集3—消費税転嫁対策特別措置法について—
山本達雄：日本食肉加工情報, 759 (9) 11~16 ('13)

〔解説〕特別寄稿／食品表示は誰のためにあるのか, 望まれる加工食品の表示改革

藤田 哲：食品と科学, 55 (10) 72~81 ('13)

そ の 他

〔解説〕記念特集—食品の機能性と安全性情報を一堂に！／食品開発展2013 Hi&S-tec の見どころ—
食品と開発, 48 (10) 19~35 ('13)

〔解説〕防災の日／缶詰, びん詰, レトルト食品フェスティバル2013 in 秋葉原 ~ 「防災」だけじゃない缶詰, びん詰, レトルト食品のお役立ち情報~
日本缶詰協会：缶詰時報, 92 (10) 12~19 ('13)

〔解説〕インタビュー／“食”を総合的な観点で考える教育を

林 清：フードケミカル, 29 (10) 4~5 ('13)