

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) Sep.(2013)

- 食品工業におけるサステナビリティに適した原料成分
Ingredients for Sustainability
J. Diaz 10~12
- スナック分野における種実類の健全な成長
Nuts Enjoy Healthy Growth
M. Hilliam..... 20~22
- イースト菌パワーのグローバルな活用
Unleashing the Power of Yeast
A. Chapple 26~28
- 着色剤のコンプライアンス
Colorants Compliance
J. Cook 41~43
- 「ナチュラル」に関するトラブル
The Trouble With “Natural”
G. A. Burdock, Ph.D. et al. 44~46
- ビタミンの生物学的利用能
Vitamin Bio-Availability
R. Barnhoorn 62~64
- ファイバーの最先端
Cutting Edge Fibers
D. Berry..... 65~68

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

- 2013年 IFT 年次総会と Food Expo 主要トピックス
- 子供、ヒスパニック系消費者、ペットがターゲット
Tageting the Consumer Bulls-Eye
E. Sloan..... 44~45
 - 2013年フードエキスポ・イノベーション賞
Innovative Showstoppers
B. Swientek 46~47
 - 製品開発の基盤となる各種成分の革新状況
Ingredients Set Foundation for Product Development
K. Nachay..... 48~83
 - ユニークで健康的な食材と試作品のトピックス
A Wealth of Wellness Ingredients in the Windy City
L. M. Ohr 84~94

- 食品安全と品質のための各種のツール
Tooling Around for Food Safety & Quality
N. H. Mermelstein96~104
- 食品加工や包装における斬新なアイデア
Exhibiting Progressive Approaches to Processing
J. P. Clark 105~107

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

- 調理済み食品の最新事情
The Meal Deal
W. A. Roberts, Jr 23~27
- 認知機能の健康のための成分
Food for Thought: Ingredients for Cognitive Health
S. Cantor, Ph. D. NS3~ NS16
- 本格的なアジア料理のフレーバー
Authentically Asian
R. Danhi 61~74
- エナジー飲料市場
Drink Fast !
D. Feder, R. D. 77~88
- 微生物の管理
Microbe Management
E. Pelofske 91~94

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

- 次世代の食品&飲料工場
Food Plant of the Future
K. T. Higgins 38~44
- 2013年グリーンプラント賞：Anheuser-Busch 社
Green Plant of the Year : Anheuser-Bush
R. Gillespie 47~50
- 食肉加工業者は少ない塩でフレーバー保持を解決
Meating Expectations
D. Phillips..... 53~58
- 継続的改善活動の失敗と成功
Continuous Improvement Efforts Gone Awry
G. Flickinger and U. Mgbike 69~74
- メタルパッケージデザインの新しい挑戦
Form and Function Drive : Metal Packaging Design
K. B. Connolly..... 85~88

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

- 世界の食品・飲料会社トップ100
The World's Top 100 Food & Beverage Companies:
Repositioning for a New Global Environment
C. Rowan 64~76

- 継続的改善：カルチャーの変革
Culturte Transformation
G. Flickinger 79~90
- 経済的動機による食品偽装を防ぐには
Preventing Economically Motivated Adulteration
W. Labs93~106

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

- プロセスコントロールシステムに要求される様々な課題
All Systems Go
A. Magee 31~32
- 食品安全に関して“正しいこと”を行う
Do the Right Thing
R. Pendrous 37~38
- “老い”に立ち向かう
Averse to Ageing
L. Mullaney 67~68

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

- ビール用 PET ボトルとガラス瓶比較
This Material, or That ?
P. Demetrakakes 34~36
- プラスチックフィルムのリサイクル
New Opportunities in Plastic Film Recycling
A.Bedarf 42

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

- 革新的でサステナブルなラベル
Labels Stick to Sustainability
R. E. Schweitzer 36~38
- ブランドの約束と食品包装：消費者満足度を測定？
Brand Promises and Food Packaging : Does Your Brand Measure Up?
S. Kazanjian 50~52

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

- 広口 PET ジャー容器の規格値内管理
Keeping Wide-Mouth PET Jars in Spec
P. Reynolds 58~66
- ウエットペットフード製品の乾燥防止技術
Desiccant Barrier Technology Enhances Pet-Food Product
A. M. Mohan 114~117

Beverage World (USA) Vol.132 Sep. (2013)

- ホリデーシーズン到来に乾杯！
Cheers to the Holiday Season
J. Cirillo..... 8~10
- 新しい機能を有する飲料ボトル用クロージャー
Closures That Open Doors
A. Kaplan 30~33
- 世界のアルコール飲料分野の収益ベスト50社
Beverage Alcohol 50 53~61

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

- 活気づくコーヒー市場
Coffee Market Perks Up 14~19
- 消費者の購買機会拡大を狙うコンビニ業界
Enhancing the Speedy Shopping Experience
..... 30~33
- 容器にジャストフィットしたラベル
Finding the Perfect Fit 40~42
- 甘く、スパイシーなフレーバー付きアルコール飲料
Savor the Flavor 46~50

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

- 独）モールヘラン社の軽量ボトル缶製造ライン
A Lot of Bottle
M. Higuera 34~35
- コンベヤーシステムの品質
Conveying With Quality
M. Tabaka 37~38
- 金属缶市場の世界的トレンド
Weathering Headwinds
A. Stupay 41~43

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

- 麦糠やフスマを活用したグルタミン酸の γ -アミノ酪酸 (GABA) への生物学的変換
Utilization of Barley or Wheat Bran to Bioconvert Glutamate to γ -Aminobutyric Acid (GABA)
W. Jin et al. C1376~ C1382
- 植物検疫措置としてのガンマ線照射がバートレット梨の物理化学特性および官能特性におよぼす影響
The Effect of Gamma Irradiation As a Phytosanitary Treatment on Physicochemical and Sensory Properties of Bartlett Pears
Y. Abolhassani et al. S1437~ S1444