

国内編

分析・測定

- 〔解説〕第1特集—食品の分析・計測—  
食品工業, 56 (22) 41 ~ 65 ('13.11/30)
- 真正分析 (Authenticity Test) が品質管理に果たす役割 ..... 河西絵美
- 食品の窒素・タンパク質の分析技術の動向 (ケルダール法から燃焼法へ) ..... 内藤義浩
- 食品の微量分析技術 ..... 細羽美奈子・望月 正
- テクスチャーアナライザ EZ-SX による食感評価 ..... 鳥居麻衣子

栄養・健康

- 〔解説〕機能性食品粉末の作製と粉末の特質  
吉井英文: ニューフードインダストリー, 55 (11) 1 ~ 6 ('13)
- 〔解説〕プーアール茶の保健作用  
芳野恭士: ニューフードインダストリー, 55 (11) 18 ~ 28 ('13)
- 〔解説〕沖縄の伝統大豆発酵食品「とうふよう」もろみのアンジオテンシン I 変換酵素阻害活性  
屋良 瞳・手島寛子・安田正昭・橋 信二郎: ニューフードインダストリー, 55 (11) 29 ~ 33 ('13)
- 〔解説〕ベジタリアン栄養学/歴史の潮流と科学的評価 / (第2節 ベジタリアン食と慢性疾患予防)  
ジョアン サバテ・山路昭俊 (訳): ニューフードインダストリー, 55 (11) 62 ~ 72 ('13)
- 〔解説〕特集—食品と美肌—  
食品と科学, 55 (11) 57 ~ 63 ('13)
- 美肌を保つための肌の仕組みと美肌食品 ..... 前田憲寿
- 〔解説〕特集—ハラル食品の可能性—  
ジャパンフードサイエンス, 52 (11) 51 ~ 61 ('13)
- ハラル食品の可能性とハラル認証の動向 ..... 佐久間朋宏
- ハラル食品適合性検査・スクリーニング用豚肉検出キット ..... (株) パーキンエルマー・ジャパン
- 〔解説〕特集 I—食のメタボロミクス解析応用の最新動向—  
食品と開発, 48 (11) 4 ~ 15 ('13)
- 食品のメタボローム解析動向 ..... 及川 彰
- メタボロミクスに基づく多成分解析の食品の質的評価に対する有用性 ..... 飯島陽子
- GC/MS を用いたメタボローム解析のチーズ品質評

- 価への応用 ..... 越智 浩
- メタボロミクス技術の食品機能解析への応用 ..... 福崎英一郎・山本慎也

〔解説〕特集 II—南米原産の機能性素材—  
食品と開発, 48 (11) 17 ~ 25 ('13)

- 南米中央アンデス地域の機能性植物 ..... 光永俊郎
- ペルーのアンデス, アマゾン原産の伝承薬用植物の生物学的価値 ..... マヌエル サンドバル・ホセ アギラー
- 南米素材の市場動向 ..... 編集部

〔解説〕免疫賦活素材の最新動向  
編集部: 食品と開発, 48 (11) 67 ~ 73 ('13)

微生物・酵素

- 〔解説〕大豆麹乳酸菌発酵液で用いられる植物性乳酸菌 2 種の紹介  
中山雅晴・前沢留美子・腰原菜水: ニューフードインダストリー, 55 (11) 7 ~ 17 ('13)

食品衛生

- 〔解説〕特集—工場の衛生管理レベルアップ/全員で取り組む品質向上—  
フードケミカル, 29 (11) 17 ~ 79 ('13)
- HACCP を基本とした食品安全マネジメントシステム—ISO22000 のコンセプト ..... 荒木恵美子
- 世界に通用する衛生管理手法とは ..... 豊福 肇
- 食品安全に関するマネジメントシステムの認定・認証制度について (ISO22000, FSSC22000) ..... 生駒雅和
- 食品工場監査における問題点と課題 ..... 日佐和夫
- こんなところにカビ?—食品製造環境のカビ対策のノウハウ ..... 高鳥浩介・高橋淳子
- 食品製造現場での従事者教育の考え方と具体的事例 ..... 大音 稔
- 工場の衛生管理に役立つ製品・サービス ..... 編集部
- 食品の迅速簡易検査資材・機器類一覧/〜清浄度チェック・指標菌検査〜 ..... 編集部
- 〔解説〕特集 1—増えている? ロタウイルス・サポウイルス食中毒—  
食と健康, 57 (11) 8 ~ 19 ('13)
- ロタウイルス食中毒の事例と注意ポイント ..... 藤井克樹
- 増加傾向にあるサポウイルス食中毒 ..... 片山和彦

〔解説〕特集 2—飲食店でできる HACCP—  
小島克人: 食と健康, 57 (11) 52 ~ 62 ('13)

- 〔解説〕特集—FSMA が求めるリスクに応じた予防的管理措置, 第三者監査—  
月刊 HACCP, 19 (11) 19 ~ 44 ('13)

- アメリカの食品安全強化法 (FSMA) が目指すもの／  
～ Beyond the HACCP……HACCP を超えて～  
……………寺原正紘
- 米国食品安全強化法 (FSMA) で規定される「cGMP  
(現行適正製造規範)」と「ハザード分析およびリ  
スクに基づく予防管理措置」  
……………翻訳：日本 HACCP トレーニングセンター
- 豊福氏、HACCP のベネフィットや課題などを解説／  
現行の管理運営基準と HACCP 導入型基準の選択  
制提案  
……………第 2 回 HACCP 普及検討会

〔解説〕 年間特集—食品の品質保証技術—

食品機械装置, 50 (11) 52～58 ('13)

- 食品防御 (フードディフェンス) の対応……………平野展代

〔解説〕 特集—食品工場の生産情報・配送管理システム—

食品機械装置, 50 (11) 59～68 ('13)

- 食品保管・輸送時の示温材利用による適切な温度管理  
……………鈴木孝政
- 食品工場向け製造管理システム／最新事例紹介  
……………山口陽平

〔解説〕 食品産業における温度・湿度管理の重要性／～  
食中毒事故や施設のウイルス対策に欠かせない温  
度・湿度モニタリング～

編集部：食品と開発, 48 (11) 42～50 ('13)

添加物・副材料

〔解説〕 第 2 特集—エマルジョン (乳化系) 調整技術—

食品工業, 56 (22) 66～77 ('13.11/30)

- 食品用乳化剤を活用した機能性エマルジョンの製造技  
術とその特徴 ……………大久保泰宏
- アラビアガムのエマルジョン調整……………高草純生

〔解説〕 フレーバー／今年の注目点と 2014 年への提案

編集部：食品と開発, 48 (11) 51～58 ('13)

〔解説〕 天然系食用色素の市場動向

編集部：食品と開発, 48 (11) 59～65 ('13)

〔解説〕 機能性香料／低カロリー食品向け香料の紹介

三栄源エフ・エフ・アイ (株)：食品と開発, 48  
(11) 74～75 ('13)

農 産

〔解説〕 知っておきたい日本の食文化／その三 日本人  
の主食, お米の歴史

橋本直樹：ニューフードインダストリー, 55 (11)  
34～38 ('13)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕 連載 食品のおいしさと改質／第 5 回 魚介類  
加工品のおいしさと栄養

山崎勝利：食品工業, 56 (21) 67～72 ('13.11/15)

〔解説〕 連載 食品のおいしさと改質／第 6 回 卵・卵  
加工品のおいしさと栄養

山崎勝利：食品工業, 56 (23) 61～66 ('13.12/15)

〔解説〕 世界の食品・原材料・添加物トピックス⑥／養  
殖は魚介類生産進化の決定要因となりうるか？

T. Tarver・久保村嘉代子 (翻訳)：フードケミカル,  
29 (11) 80～86 ('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 42 回／全てにおいて遅れ気味のスペイン包装資  
材業界

田中富子：食品工業, 56 (21) 73～75 ('13.11/15)

〔解説〕 アンダルシアの風～スペインの裏と表の食事情  
第 43 回／スペインは日本食が中食ブーム？

田中富子：食品工業, 56 (23) 81～83 ('13.12/15)

〔解説〕 特集—中食産業の隆盛と外食産業の回復—

食品工業, 56 (23) 19～41 ('13.12/15)

- 外食・中食産業の現状と将来……………堀田宗徳
- フードサービスにみる外食産業市場の将来展望  
……………旭 利彦
- 日本惣菜協会「2013 年版 惣菜白書」／惣菜産業は  
「食のインフラ」……………(一社) 日本惣菜協会
- 駅ナカアンケート／利用動向と人気の駅ナカを調査

食品加工・保蔵

〔解説〕 特集—製菓・製パンの技術動向—

ジャパンフードサイエンス, 52 (11) 14～50 ('13)

- 新しい乳化技術「三相乳化法」の製菓・製パン用油脂  
への応用 ……………御器谷友美
- ベーカリー用改良剤としてのペクチン, カラギナン  
の効果 ……………芦田竜也
- 希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」の特  
徴と製菓類への利用効果……………松原万紀・木村友紀
- 製パン・製菓工場における衛生的給粉・計量システム  
……………上村信作
- 国内産小麦粉「いざなみ」の製菓への利用  
……………近畿製粉 (株)
- 各社の関連機器・副素材紹介

## 機 械 ・ 設 備

### 〔解説〕特集一ろ過分離機器一

- 食品機械装置, 50 (11) 69 ~ 73 ('13)
- ドライ (ケーキ乾燥) 搬出型ろ過システム…… 神山泰久

### 〔解説〕特集一試験検査装置・センサー技術一 包装技術, 51 (11) 3 ~ 44 ('13)

- 液状食品用金属異物の新型金属探知機の開発  
…… 田中三郎・鈴木周一
- 超音波を利用した食品中異物検出の可能性  
…… 穂積直裕・伊藤智啓・市毛将司・小林和人
- X線透過検査による医薬品の品質管理の提案  
…… 宮崎 格
- UV インクジェット医療用医薬品のバーコード印字  
について一 …… 坂本礼朗
- GS 1 DataBar 高速レーザーマーキング新提案  
…… 張替順一
- 全面全数検査から不良を作らないシステムへ/利益を  
生み出す段ボール検査機市場の現状と将来  
…… 勝久 進
- バーコードシンボル規格およびバーコード検証のグ  
ローバル背景と GSI データバーについて…宗像恒憲

## 市 場 調 査 ・ 流 通

- 〔解説〕贈答行動の価値判断が変わった?! / 歳暮ギフ  
ト商戦の課題対策/商品政策, 営業政策の見直しへ  
総合食品, 37 (6) 15 ~ 27 ('13.11)

- 〔解説〕2012 年度酒類・食品メーカー 250 社の業績ラ  
ンキング/13 年度の環境も厳しい見込み  
調査部: 酒類食品統計月報, 55 (9) 2 ~ 13 ('13.10)

## 容 器 ・ 包 装

### 〔解説〕特集一包装資材の潮流を探る一

- 食品工業, 56 (21) 33 ~ 61 ('13.11/15)
- 日本の食品包装の現状と課題 (上) 一高度化, 多様性,  
法制化, 国際化の潮流を探る一 …… 田中好雄
- レトルト対応ハイガスバリア性ナイロンフィルム『エ  
ンブレム NV』 …… 大葛貴良
- インタビュー: 日本包装リース/包装専門力、で食  
品産業をサポート  
…… 岡部孝之・小嶋雅之・インタビュアー: 旭 利彦
- インターパックと欧州の包装資材状況  
…… (株) メッセ・デュッセルドルフ・ジャパン
- 従来の概念にとらわれず, 独自のユニークな発想で商  
品化一日新シール工業のパッケージ技術一…編集部

- 〔解説〕特集 1 一大収穫! 農産物包装一  
食品包装, 57 (11) 17 ~ 24 ('13)

- 産直野菜を独自システムの非クール便で/包装はコス  
トと機能のバランスから最適品を模索  
…… ドクター・オブ・ジ・アース
- 大粒イチゴの個包装流通が可能に/二枚貝形状の一部  
が果柄を把持し固定, 水分蒸散も抑制  
…… 独立行政法人 農研機構 生研センター
- フルーツ自販機の展開着実/利用者のサービス向上で  
2011 年から設置開始 …… 東京メトロ
- 業務用野菜加工品の新会社を設立へ/食の外外部化で  
カット野菜の割合増加など背景に  
…… キューピー・全農
- 自立型ネット商品の展開加速/カラー追加, 紙ラベル  
貼り事業も拡充へ …… ユーシー販売

### 〔解説〕特集 2 一乳業シーンの食品包装一

- 食品包装, 57 (11) 25 ~ 32 ('13)
- LL 牛乳の消費と認識に洋の東西で温度差/機能を打  
ち出し, 成熟市場の“差別化手段”に位置付ける  
欧 州の国々も …… 鈴木陽子
- 注ぎやすい広口キャップ容器を採用/成長するドリ  
ンクヨーグルト市場で出荷増へ弾み …… 明治
- 業界挙げての意思表示に一定の成果/今年 3 月, 乳等  
省令で容器包装の規格基準が一部見直し…吉沢文雄
- ベビーチーズの開封性を改良/ヨーグルト新商品は  
“ミルクのこだわり”をデザインで表現  
…… 雪印メグミルク

### 〔解説〕特集 3 一プラスチックと食品包装 part II 一

- 食品包装, 57 (11) 33 ~ 37 ('13)
- 異素材積層技術にシート専業の実力発揮/新開発の防  
湿性 PSP でカップ入り食品の消費期限延長も提案  
…… 積水化成工業
- 全世界のプラ生産量は 2011 年で 2.8 億トン/包装業  
界の消費割合は製品需要産業全体で最大の割合に  
…… ライナー ビュッセル博士

### 〔解説〕特集一PET ボトルの最新事情 2013 [中] / 進

- 化を続ける PET ボトル, その最先端を見る/酒類  
PET ボトル最新事情, 成形機, 無菌充填システム一  
Beverage Japan, 36 (10) 28 ~ 46 ('13.11)
- PET ボトルに市場回復を託す酒類
- 二軸延伸ブロー成形機の動向
- 無菌充填システムの最新事情

### 〔解説〕drinktec 2013 / 世界の最先端から未来を見通 す [上]

- Beverage Japan, 36 (10) 65 ~ 73 ('13.11)

### 〔解説〕2013 日本パッケージングコンテスト/審査 講評と展望

- 包装技術, 51 (11) 52 ~ 62 ('13)