

国内編

分析・測定

〔解説〕抗酸化能指標統一化に向けた動向と抗酸化能測定装置・キット・サービス

編集部：食品と開発, 49 (1) 43～46 (14)

〔解説〕唾液を用いた抗酸化能測定の新規口腔検査への可能性

李 昌一：食品と開発, 49 (1) 47～48 (14)

栄養・健康

〔解説〕特集—注目の機能性食品素材—

ジャパンフードサイエンス, 53 (1) 15～52 (14)

- アルギニンの機能特性とエナジー系食品への利用効果
……………原田 潤
- 海藻由来多糖体「アスコフィラン」の機能性
……………沖村 崇・小田達也
- ミネラル酵母エキス「イーストリッチ亜鉛」の開発とその機能性……………北島理恵
- 次世代型オメガ3素材・クリルオイルの可能性
……………クリス マックレイノルズ
- エイジングケア素材“エクオール”の機能性と大豆胚芽抽出発酵物「フラボセル®」の開発
……………三橋和也
- Antioxidant Unit 研究会の近況と抗酸化成分の研究
成果……………大久保 勉・中川 亮・小林幹生
- 各社の機能性素材……………編集部

〔解説〕“朗報”をどう活かすか、凍り豆腐業界／明らかになった健康機能効果

酒類食品統計月報, 55 (11) 30～32 (13.12)

〔解説〕肥満に対する非対面式減量支援プログラムの効果—フォーミュラ食・遺伝子検査・サプリメントを組み合わせさせた「DHC ダイエットアワード2013」報告—

蒲原聖可・玉川真由美・今高優佳・須永春奈：
ニューフードインダストリー, 56 (1) 1～5 (14)

〔解説〕野菜含硫成分の生理機能と腸内動態

宇田 靖：ニューフードインダストリー, 56 (1) 23～34 (14)

〔解説〕健康長寿社会の実現をめざして

田形院作：ニューフードインダストリー, 56 (1) 42～52 (14)

〔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 (Joan Sabate)・山路昭俊 (訳)：
ニューフードインダストリー, 56 (1) 53～70 (14)

〔解説〕健全な健康維持のための機能性食品〈上〉

食品工業, 57 (2) 60～64 (14.1/30)

〔解説〕甘味タンパク質の構造機能相関／ソーマチンから見えてきたこと

榊田哲哉：化学と生物, 52 (1) 23～32 (14)

〔解説〕地域在住中高年者のアミノ酸摂取量—食品アミノ酸成分表の新規構築による推定—

加藤友紀・大塚 礼・今井具子・安藤富士子・下方浩史：栄養学雑誌, 71 (6) 299～310 (13.12)

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, 51 (1) 50～56 (14)

- ヒューマンエラー対策からみた工場点検・監査のポイント (I)……………佐藤邦裕

〔解説〕特集—サニタリー配管機器と洗浄機器—

食品機械装置, 51 (1) 57～73 (14)

- クリーニング&サニテーションのグローバル化
……………勝野仁智
- 最新の流量計とその活用事例……………柳澤時彦
- 食品工場における効果的な洗浄と殺菌
……………大一産業(株)

〔解説〕新春特集—平成26年における食の安全—

食と健康, 58 (1) 8～21 (14)

- 食の安全に向けた行政の取組み—HACCPのより一層の普及を目指して—……………滝本浩司
- 食品の安全を考える—食肉(内臓肉)の生食の復活に向けて—……………品川邦汎
- 食の安全への取組み—食品業界を取り巻く現状と今後の課題—……………阿部恭子
- 消費者から見た食の安全と安心—私たちにできること—……………河野康子

〔解説〕特別企画—食品偽装を考える／お客さまの信頼を取り戻すために—

田中節夫：食と健康, 58 (1) 48～56 (14)

〔解説〕特集—カビ毒と食中毒菌—

食品と科学, 56 (1) 57～69 (14)

- カビ毒の汚染実態とリスク評価……………小西良子
- 微生物制御の基本的考え方……………河岸宏和

〔解説〕特集—フードチェーン全体で途切れない温度管理を考える—

月刊 HACCP, 20 (1) 19 ~ 35 ('14)

- 食の安全・安心のために～惣菜類の製造・保管における温度管理～ ……………平山 誠
- 温度管理と微生物～食中毒予防のために～ ……………小長谷幸史
- 温度管理におけるシートシャッターの使用効果～特に-25℃使用可能の冷蔵冷凍庫仕様を例に～ ……………川中 学

〔解説〕消費税の転嫁方法及び表示方法の決定に係る共同行為（カルテル）実施のお知らせ

日本缶詰協会：缶詰時報, 93 (1) 17 ('14)

添加物・副材料

〔解説〕特集—飲料の新製品開発／香料・添加物・新素材—

Beverage Japan, 36 (12) 28 ~ 54 ('14.1)

- 新製品開発が市場と需要の創造をもたらす
- 2013年の清涼飲料・低アルコール飲料市場と新製品開発
- 食品の機能性表示、規制緩和へ
- 原料サプライヤーによる新製品開発の提案
- 新しい飲料開発のヒントとなる飲料試作品 ……………三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
- 「レアシュガースウィート」の飲料への利用提案について ……………松谷化学工業株式会社

〔解説〕食品添加物考／#1 酸味料・pH調整剤①

岩間保憲：食品工業, 57 (1) 69 ~ 73 ('14.1/15)

農 産

〔解説〕トマトブーム収束、健康価値提案で底上げへ／反動減も依然高水準を維持

酒類食品統計月報, 55 (11) 66 ~ 78 ('13.12)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕TPP 交渉が我が国畜産に与える影響

伊佐地 誠：日本食肉加工情報, 762 (12) 2 ~ 5 ('13)

〔解説〕上期チーズ市場、需要好調も課題山積／14年は容量変更・価格改定実施へ

酒類食品統計月報, 55 (11) 43 ~ 48 ('13.12)

〔解説〕シロザケ飼料の魚油添加効果—4

大橋勝彦・酒本秀一：ニューフードインダストリー,

56 (1) 71 ~ 85 ('14)

〔解説〕連載 食品のおいしさと改質／第7回 乳・乳加工品のおいしさと栄養

山崎勝利：食品工業, 57 (1) 79 ~ 86 ('14.1/15)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕特集—ニーズに応える飲料開発—

フードケミカル, 29 (12) 33 ~ 79 ('13)

- ニーズに応える飲料開発 ……………小林保貴
- フレーバーを活かした飲料開発の提案 ……………根田隆史
- 飲料新トレンドに有用な難消化性デキストリン、希少糖含有シロップ ……………勝田康夫
- 飲料における乳タンパク利用—日本と世界の状況 ……………北岸孝之・坂口博英
- コーヒーの香味向上技術 ……………宇野克哉・重田芳成
- エナジードリンクの風味向上技術 ……………出口正輝
- スパイス感のある飲料のトレンド ……………武政三男
- 飲料開発に役立つ素材・添加物 ……………編集部

〔解説〕【2013年酒類・食品産業の総括】／創意工夫で

話題を喚起した2013年酒類・食品産業／“分かりやすい差異化”で需要創出を

酒類食品統計月報, 55 (11) 2 ~ 24 ('13.12)

〔解説〕果実飲料、パーソナル堅調も原料高騰／ドライ健闘、チルドは苦戦

酒類食品統計月報, 55 (11) 79 ~ 84 ('13.12)

冷 凍 ・ 乾 燥

〔解説〕特集—生活変化で消費者の目線が変わった／冷凍食品の消費活性化策／内容充実に向かうメーカーの商品戦略—

総合食品, 37 (7) 15 ~ 25 ('13.12)

〔解説〕冷凍食品市場、家庭用続伸・業務用も回復へ／シニアなど新規ユーザー取り込みに成功

酒類食品統計月報, 55 (11) 34 ~ 42 ('13.12)

食 品 一 般

〔解説〕特集—進化する食品産業の環境保全への取り組み—

食品と開発, 49 (1) 4 ~ 27 ('14)

- 食品廃棄物の現状と課題 ……………牛久保明邦
- 規格外野菜を有効利用したチップスの開発 ……………與那覇 玲
- 野菜の未利用部分を有効利用した付加価値製品開発の取組み～「10種の野菜ひとくちゼリー」の開発と

- 今後の方向性～ …………… 萱場久記
- 一物全体の考えに立脚した素材を使い切る革新的な製品開発 …………… 高浜丈郎
- 工場廃水嫌気処理で発生するメタンガスを発電燃料化～再生可能エネルギーの固定価格買い取り制度に基づく売電事業について～ …………… 松本立旨
- 食品産業の環境保全対策を支える装置・技術の最前線～廃水処理や臭気対策からCO₂削減、再生、バイオガス発電まで～ …………… 編集部

〔解説〕惣菜中心の売り場づくり急ぐ食品SM / 上期、販管費上昇で減益際立つ
酒類食品統計月報, 55 (11) 25～29 (13.12)

〔解説〕マイナス基調も、潮目変わるチルドめん市場／価値発信で脱低価格化市場へ
酒類食品統計月報, 55 (11) 49～55 (13.12)

〔解説〕乾めん市場、苦境からの脱却めざす／他食品と競合激化、需要流出に歯止めを
酒類食品統計月報, 55 (11) 56～65 (13.12)

〔解説〕昆虫食の新たな可能性
井内良仁：ニューフードインダストリー, 56 (1) 35～41 (14)

〔解説〕アンダルシアの風～スペインの裏と表の食事情 第44回 / スペインのオリーブオイルと食のマーケティング最新傾向
田中富子：食品工業, 57 (1) 76～78 (14.1/15)

食品加工・保蔵

〔解説〕食品の非加熱殺菌技術の新展開
古川壮一・萩原博和・森永 康：ニューフードインダストリー, 56 (1) 6～14 (14)

〔解説〕冷凍・解凍したパンドウの遊離液体量と製パン性について
森元直美：ニューフードインダストリー, 56 (1) 15～22 (14)

〔解説〕驚きの食感！米原料の新規ゲル状食品素材の製造法を開発
食品工業, 57 (2) 33～35 (14.1/30)

〔解説〕特集—食品の付加価値を高める加工技術—
食品工業, 57 (2) 36～59 (14.1/30)

- 物性制御による澱粉含有焼成食品の高付加価値化 …………… 川井清司
- 通電加熱処理による水産加工品の嗜好性向上技術 …………… 福島英登

- 高アミロース米の湿熱処理による改質 …………… 菅原正義
- 高付加価値化されたポリフェノール Oligonol の概要と食品への応用展開 …………… 高成 準

市場調査・流通

〔解説〕特集—これからの食のマーケティング—
食品工業, 57 (1) 33～52 (14.1/15)

- 成熟・飽和市場における食のマーケティング戦略 …………… 高城孝助
- 消費者嗜好の重点の変化と食品産業 …………… 野島直人
- 「和食-日本人の伝統的な食文化」を世界の無形文化遺産に登録しよう …………… 熊倉功夫

機械・設備

〔解説〕特集—食品の可視化技術—
ジャパンフードサイエンス, 53 (1) 54～59 (14)

- 近赤外分光カメラシステム「Compovision®」によるリアルタイム品質管理 …………… 住友電気工業株式会社
- 食品中の異物を瞬時に分析！超小型 FT-IR 『ALPHA』 …………… ブルカー・オプティクス(株)

容器・包装

〔解説〕新春企画—懐かしい包装—
包装技術, 52 (1) 65～108 (14)

- ミルクキャラメルの包装 …………… 梅澤基貴
- カレールウの包装—バーモントカレーを主体に— …………… 大塚淳弘
- トマトケチャップチューブ容器の変遷 …………… 加藤道昭・川地真由
- 世界の食文化を変えたカップ麺「カップヌードル」の容器 …………… 松尾知直
- 牛乳容器の変遷 …………… 山住 弘
- 石鹼包装のあれこれ …………… 鈴木文人
- 歯磨の包装 …………… 井上伸平
- 衣料用洗剤容器の変遷 …………… 佐藤 剛
- 新しい包装機械の日本市場初導入の頃 …………… 菅原雅史

環境問題

〔解説〕PET ボトルリサイクル / 高リサイクル率の陰に潜む PET リサイクルの課題
Beverage Japan, 36 (12) 55～67 (14.1)

〔解説〕食品系未利用バイオマスの高度利用化の現状と可能性
阪本龍司・尾崎嘉彦：化学と生物, 52 (1) 33～39 (14)