

国内編

分析・測定

- 〔解説〕特集—美味しさのための評価技術—
ジャパンフードサイエンス, 53 (2) 40～63 ('14)
- 味覚センサで消費者の多様なニーズを明確にして、きめ細かく対応することで、商品の価値を上げる
.....池崎秀和
- 各種の粒子評価技術を用いた食品分野への応用事例
.....笹倉大督・船戸美幸・嶺岸明生
- 美味しさの数値化～咀嚼と嚥下の粘弾性評価～
.....宮本圭介
- 食品の物性評価機器

栄養・健康

- 〔解説〕ファイトケミカルの糖尿病・糖代謝に対する作用とその機構
矢ヶ崎一三：ニューフードインダストリー, 56 (2) 1～12 ('14)
- 〔解説〕リンゴやバナバ葉に含まれるコロソリン酸 (Corosolic acid) の新規機能性：マクロファージ活性化制御作用による癌予防効果と癌治療への応用の可能性
藤原章雄・池田 剛・竹屋元裕・菰原義弘：ニューフードインダストリー, 56 (2) 13～19 ('14)
- 〔解説〕LPS によるアレルギー疾患の予防改善
河内千恵・稲川裕之・天野里子・田村佑樹・柚 源一郎：ニューフードインダストリー, 56 (2) 20～26 ('14)
- 〔解説〕ごぼうの新しい加工食品／「黒ごぼう」の機能性
前多隼人・鴨下加奈子・山谷梨恵・工藤重光・古川博志・佐々木甚一・柏崎進一：ニューフードインダストリー, 56 (2) 27～33 ('14)
- 〔解説〕インタビュー／個人の健康状態に応じた機能性農林水産物・食品の開発へ
山本 (前田) 万里：フードケミカル, 30 (1) 2～3 ('14)
- 〔解説〕特集 I—DHA・EPA 摂取と疾病予防—
食品と開発, 49 (2) 5～14 ('14)
- 肥満・生活習慣病と遺伝子—DHA・EPA 摂取との関連—
.....田地陽一
- 新規機能性素材クルルオイルの生理活性.....辻 智子
- DHA・EPA をとり入れたバランスの良い食生活
.....川畑輝江

食品衛生

- 〔解説〕トマトが有する風味寄与成分の探索
豊原良和・権田嘉治・面谷直人・平本忠浩：果汁協会報, 665 (1) 5～15 ('14)
- 〔解説〕特集 1—調理施設、製造施設の衛生管理／食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 (ガイドライン) の改正—
鶴身和彦：食と健康, 58 (2) 8～19 ('14)
- 〔解説〕特集 2—1 人ひとりが財産！新人教育のポイント—
源川洋子：食と健康, 58 (2) 52～63 ('14)
- 〔解説〕いわゆる健康食品の安全性確保 (平成 25 年 5 月 第 105 回日本食品衛生学会学術講演会教育講演)
梅垣敬三：食品衛生学雑誌, 54 (6) J-408～J-412 ('13.12)
- 〔解説〕特集—食材偽装表示を考察する—
食品と科学, 56 (2) 61～76 ('14)
- 羊頭狗肉・メニュー誤表示を考える.....唐木英明
- 食品偽装多発の原因と予防策—ホテル・百貨店版—
.....関 健二
- 〔解説〕特集—食中毒予防のカギは交差汚染対策にあり！—
月刊 HACCP, 20 (2) 19～36 ('14)
- ISO22002-1 規格要求における交差汚染の予防とは
.....宮澤公榮
- 空調設備の汚染について.....丹羽祐介
- SQF ガイダンス／2.8.3 「アレルゲン洗浄およびサニテーション作業」…原著：SQF インスティテュート (SQFI)・訳：日本 HACCP トレーニングセンター
- 〔解説〕特別企画／ノロウイルスなどの感染症を予防する～医療・介護分野から学ぶ環境衛生管理・個人衛生管理の取り組み～
月刊 HACCP, 20 (2) 41～59 ('14)
- ノロウイルス対策と感染管理ベストプラクティス～衛生教育、衛生意識の“改革”に ATP 検査が効果を発揮～
.....加爽浩器
- 歯科医療分野に学ぶ感染症の予防対策～ATP 検査の効果的な活用術～／感染管理の基本は適切な手指衛生から～「衛生的手洗い」の実習に ATP 検査を活用～
.....日本歯科大学東京短期大学
- 歯科医療分野に学ぶ感染症の予防対策～ATP 検査の効果的な活用術～／環境衛生管理の検証における ATP 検査の効果的な活用事例～検査結果を基に治療用チェアユニットの拭掃手順を改善～
.....馬場塚デンタルクリニック

水産・畜産

- 〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—
食品機械装置, 51 (2) 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 (Ⅱ) ……佐藤邦裕
- 〔解説〕特別寄稿／飲料の安全性に関する国際動向
森 光國: Beverage Japan, 37 (1) 60 ~ 63 ('14.2)

- 〔解説〕2021年までの世界の畜肉生産とその世界貿易の推移予測
畜産の研究, 68 (2) 227 ~ 233 ('14)

- 〔解説〕特集1—食肉処理施設における口蹄疫等伝染病対策基本マニュアルについて—
鹿島正文: 日本食肉加工情報, 763 (1) 7 ~ 14 ('14)

添加物・副材料

- 〔解説〕特集—食品のおいしさを創る増粘多糖類—
フードケミカル, 30 (1) 17 ~ 58 ('14)
○食品の構造とおいしさ—多成分系における増粘多糖類の影響—
……青山博明・井之上明弘・付 惟・中村 卓
○増粘多糖類を軸とした食品開発—新規酸乳安定剤の基礎と応用— ……中島耕平・後藤佳代
○増粘安定剤の使い方, 選び方……大林孝行・森 直哉
○各社の製品・サービス紹介
○各種多糖類の市場動向

- 〔解説〕特集2—我が国畜産物の輸出と動物検疫について—
森垣孝司: 日本食肉加工情報, 763 (1) 15 ~ 19 ('14)

- 〔解説〕生乳生産基盤の強化と減産からの脱却／価格改定・容量変更への動き加速
酒類食品統計月報, 55 (12) 28 ~ 32 ('14.1)

飲料・醸造

- 〔解説〕しょうゆ市場, 和食需要の喚起で回復へ／小容量・密封容器など新カテゴリー拡大進む
酒類食品統計月報, 55 (12) 33 ~ 43 ('14.1)

- 〔解説〕2012年世界主要国のビール消費量～タイ、インドが高い伸び～
酒類食品統計月報, 55 (12) 26 ~ 27 ('14.1)

- 〔解説〕天然甘味料「ステビア」に関する概説と最新の研究
藤田 功: ソフト・ドリンク技術資料, 171 (3) 75 ~ 90 ('13.12)

- 〔解説〕競合激化で厳しさ増した飲料自販機市場／消費税増税への対応が最大の課題
酒類食品統計月報, 55 (12) 73 ~ 80 ('14.1)

- 〔解説〕風味調味料, 新価格浸透と収益性改善を／白だしは市場拡大も価格競争強まる
酒類食品統計月報, 55 (12) 65 ~ 72 ('14.1)

- 〔解説〕特集—飲料製造のための最新技術・機器—
Beverage Japan, 37 (1) 34 ~ 49 ('14.2)
○環境負荷低減に貢献する設備の提案

- 〔解説〕特集—食品品質改良剤の技術動向—
ジャパンフードサイエンス, 53 (2) 17 ~ 38 ('14)
○米飯食品をとりまく環境の変化と米飯改良剤

- ……岩井機械工業株式会社
○無菌充填装置・包装用サニテーションプログラム「エンピロサンプログラム」 ……エコーラボ合同会社
○排熱回収型ボイラ給水加温ユニット「VH-140H」による省水・省エネ提案 ……三浦工業株式会社
○新開発のコンベヤー用潤滑剤システム「ハイブリッドDry システム」 ……ディバーシー株式会社
○TCA のマスキング作用のメカニズムの解明
……大和製罐株式会社

- 食品開発のための酵素利用における最近の動向
……中嶋康之
○澱粉由来の食品品質改良剤とその利用効果
……鴻野 健

- 〔解説〕特別企画／ビール系飲料市場 2014
Beverage Japan, 37 (1) 50 ~ 59 ('14.2)
○9年連続で過去最低を更新, 市場の縮小はどこまで続くのか?

- ステアロイル乳酸塩の機能と新規利用法 ……村上敦也
- 〔解説〕食品添加物考／#2 着色料①
中島光一: 食品工業, 57 (3) 86 ~ 89 ('14.2/15)

農 産

缶びん詰・レトルト食品

- 〔解説〕連載 食品のおいしさと改質／第8回野菜・野菜加工食品のおいしさと栄養 (その1)
山崎勝利: 食品工業, 57 (3) 69 ~ 76 ('14.2/15)

- 〔解説〕レトルト食品, 成長のカギは中高価格帯に／中高価格帯, 簡便性カテゴリー好調
酒類食品統計月報, 55 (12) 49 ~ 54 ('14.1)

〔解説〕 缶びん詰, レトルト食品生産数量 (2013年1～9月期1次集計分速報)
缶詰時報, 93 (2) 43～67 ('14)

〔解説〕 レトルト食品の生産個数変化
日本缶詰協会: 缶詰時報, 93 (2) 68～75 ('14)

食 品 一 般

〔解説〕 【酒類・食品産業の展望】 / 価値重視のコト発想へ転換図る 2014年の酒類・食品産業 / 「食」を楽しむ, その輪を広げ新時代の発展へ
酒類食品統計月報, 55 (12) 2～25 ('14.1)

〔解説〕 酒類・食品企業の9月中間期決算と見通し / 各業種で増収増益を達成
酒類食品統計月報, 55 (12) 81～91 ('14.1)

〔解説〕 特集Ⅱ—新しい茶の研究・開発—
食品と開発, 49 (2) 16～30 ('14)

- 新たに提案する茶品種 ……………根角厚司
- 「食べる3/4緑茶」シリーズの開発 …池ヶ谷 篤
- 最近の茶研究・開発のトピックス ……………原 征彦
- 緑茶由来素材の開発動向 ……………編集部

〔解説〕 特集—海外食品による新需要の創出—
食品工業, 57 (3) 19～45 ('14.2/15)

- アメリカン・ビーフ, ポークの市場動向と米国食肉輸出連合会 (USMEF) のマーケティング活動について ……………山庄司岳道
- 米国ポテト協会 アメリカン スマートポテト— / 今注目されている「ブランチ」で新たなポテトの食シーンの創造を ……………友田理絵
- カナダ食品の魅力とプロモーション活動 ……………カナダ大使館
- 盛んなカナダの食品プロモーション ……………編集部
- 海外食品の最新動向 ……………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45回 / スペインで育つ日本食品と日本野菜
田中富子: 食品工業, 57 (3) 80～82 ('14.2/15)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

〔解説〕 食品高圧加工の動向
山本和貴: ソフト・ドリンク技術資料, 171 (3) 1～18 ('13.12)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕 特集—計装・流量・レベル計測機器—

食品機械装置, 51 (2) 57～71 ('14)

- サニタリ発信器付き圧力計によるプロセス圧の「監視」と「制御」……………望月伸太郎
- 最新のマイクロウェーブ式レベル計 ……………田中稔秋
- マルチバリアブル渦流量計 ……………井波利英

〔解説〕 品質・安全とおいしさ確保のためのモニタリング機器最前線
編集部: 食品と開発, 49 (2) 60～71 ('14)

容 器 ・ 包 装

〔解説〕 特集—今年も駆ける食品包装!—
食品包装, 58 (1) 17～39 ('14)

- 今年初頭から植物由来LDPEを本格市場投入へ / ブラジル Braskem 社の製品に国内多分野での採用が加速 ……………豊田通商
- 改めて食品包装の役割を考える / 消費者と相互理解を深め, 商品価値をさらに高める存在感……………菅原宏智
- 「つまみ細工のかんざし」が最優秀賞 / 牛乳紙バック利用の工作コンクール, エコプロダクツ展で表彰式も……………全国牛乳容器環境協議会・日本乳業協会
- 恒例! 正月を華やかに寿ぐ“祝い酒”集合! / ボトル形状やラベルデザインにこめられた「ハッピーニューイヤー!」
- drinktec2013 市場焦点のフォーラムに人気が鮮明 / 世界最大規模の国際飲料技術展ファイナルレポートで浮上

〔解説〕 JAPAN PACKAGING CONTEST 2013 ダイジェスト / 最高水準の技術をまとった食品・飲料関連パッケージの数々 (前編)
食品包装, 58 (1) 76～81 ('14)

〔解説〕 環境対応容器としてのPET ボトル
中町浩司: ソフト・ドリンク技術資料, 171 (3) 57～74 ('13.12)

〔解説〕 特集—売れるパッケージデザイン—
包装技術, 52 (2) 5～37 ('14)

- 新フルシュリンク加飾技術の開発……………関 直子
- 「日本国「キットカット」味遊記」のパッケージ表現 ……………永長 朗
- コミュニケーションを誘発する化粧品デザイン……………江藤晴代
- グランドキリンの商品開発とパッケージデザイン……………菅原 啓
- 明治ヨーグルトR-1ドリンクタイプのキャップ改良……………東 俊二
- 消費者の視線を可視化する—アイトラッキングデータを読み解く—……………蜂巢健一