

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。

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

- 特別調査報告：サステナブルパッケージングとコスト
‘Reduce’ Gains As Cost Concerns Rise
L. McTigue Pierce 14~17
- コスト削減に繋がる工程の改善
The Beauty of Process Efficiency
K. Embree 20
- 革新的なパッケージで125周年を迎えた醸造所
Brewery Celebrates 125th Anniversary with
Innovative Packaging
K. Embree 22~23
- スマートデバイスによる容器生産ラインでの受動圧力
測定システム：ライン上での容器ダメージ個所解決手段
Smart Device Measures Production Line Pressure
Points on Packages
R. Lingle 26~27

Packaging Digest (USA) Vol.51 Jan. (2014)

- 2014年パッケージング・トップトレンド
Top Trends for 2014
L. McTigue Pierce 14~16
- エレガントで人間工学的なカラフスタイルの容器
How Sweet It Is
K.B.Connolly 18~21

Prepared Foods (USA) Vol.183 Jan. (2014)

- アルコール飲料は甘味傾向へ
Adult Beverages Embrace the Sweet Side
W. A. Roberts, Jr. 17~20
- レストランの魅力をアップするアルコール飲料
Adult Beverages : Glass Is Half-full
..... 22~24

- カロテノイドと目の健康
Nutrients for Eye Health : Carotenoids
J. Anshel NS3~ NS10
- 全粒穀物中の抗酸化物質の生物学的利用能
The Bioavailability of Antioxidants in Whole Grains
YiFang Chu, Ph. D. NS13
- フード・トラック料理の現状
Food Truck Nation
K. Jackson 67~76
- 脂肪の無い食事は無味：見直される「健康的な脂肪」
Oil’s Well
A. Proulx, Ph. D. 79~86
- 栄養素をプレミックスした食品・飲料の展開
Jump into the Mix
S. Cantor, Ph. D. 89~94
- 健康処方のためのハイドロコロイド
Hydrocolloids for Healthy Formulations
.....97~103

Food Technology (USA) Vol.68 Jan. (2014)

- 何を、いつ、どこで：変化するアメリカの食事
What, When and Where America Eats
A. E. Sloan 20~31
- 異論があるものの、安全で必要な遺伝子組み換え作物
GMOs : A Plateful of Promises
B. Chassy & W. Parrott 32~39
- エナジーバーにおける「嗜好」と製品の選択
New Insights on ‘Liking’ and Product Choice
D. Lundahl 40~45
- 減塩への容易なステップ
Ingredients : Easy Steps to Less Salt
D. Despain 48~59
- 普及した新たなタンパク質成分
Nutrace uticals : Proteins Pick Up the Pace
L. M. Ohr 60~67
- アレルギー探知の課題と研究
Food Safety & Quality : Allergen Detectives
N. H. Mermelstein 68~71

Food Processing (USA) Vol.75 Jan. (2014)

- 2014年食品工業の予測：5つの課題
What Lies Ahead
K. T. Higgins & D. Fusaro 32~40
- 2014年、原料成分とフレーバーの動向
The Ingredients and Flavors of 2014
D. Phillips 43~46

○乳製品トレンド2014

Formulation Trends : Until the Cows Come Home
D. Phillips 49~52

○ヨーグルト製品のフレーバー動向

Flavor Trends / Yogurt : A Fruitful Union
D. Cassell 54~57

○自信が戻りつつある2014年の食品製造業

The Swagger's Back
K. T. Higgins 61~64

○食品包装技術の革新を推進する「利便性」

Food Packaging Takes It Easy
K. B. Connolly 71~73

Food Manufacture (GBR) Vol.89 Jan. (2014)

○食品中の飽和脂肪の削減

Healthy Reformulation : Sling the Sat Fat
M. Knott 22~25

○馬肉スキヤンダルを二度と起こさないトレーサビリティ

Traceability : Right Side of the Track
P. Gander 30~31

Food Engineering (USA) Vol.86 Jan. (2014)

○適切な意思決定を行うための適切なソフトウェアツール

Manufacturing Intelligence Using the Right Tools
to Make the Right Decisions
W. Labs 84~98

○負荷を減らした最新の水処理技術

Water Usage and Treatment : Take a Load Off
M. Knights 101~113

○FDA 食品安全強化法のアップデート状況

FSMA Update : Staying Ahead of the Curve
W. Labs 117~131

**Food & Beverage Packaging (USA) Vol.78
Jan. (2014)**

○パッケージングストラテジー過去30年のトップ記事

Blast from the Past 20~44

Beverage World (USA) Vol.133 Jan. (2014)

○従来の古い殻を破る飲料缶

Breaking the Mold
A. Kaplan 24~26

○2014年ボトル入り飲料水の伸長予測

The 2014 FORECAST : Making Waves
A. Kaplan 29~36

Beverage Industry (USA) Vol.105 Jan. (2014)

○ボトラー・オブ・ザ・イヤー : Swire Coca-Cola USA

Bottler of the Year : Swire Coca-Cola USA
..... 28~34

○2013年, 新製品開発の調査報告

2013 New Product Development Survey
..... 56~65

Packaging World (USA) Vol.21 Jan. (2014)

○風味を維持しシェルフライフを延ばす超高水圧処理

HPP Extends Shelf Life of Fresh Dipst
P. Reynolds 52~55

○使い易くて美しいオーラルケア製品

'Packaging as Art' Approach Guides Hello
Products' Oral Care Line
J. Butschli 68~73

The Canmaker (GBR) Vol.27 Jan. (2014)

○ブラックライトで輝く飲料缶

Rexam Boldly Glows into New Market
M.Higuera 11

○各種の缶サイズと形状に対応する成形ツーリング

Tooling : The Daily Grind
D. Searle 31~32

○キャンウォッシャーの脱イオン水システムと光触媒式
水処理

Wast Management & Recycling : Water Cycle
D. Searle 34~35

○薄肉で環境に優しい非 PVC 仕様の王冠

Metal Closures : Crowning Glory
T. Woerndl 38~39

Journal of Food Science (USA) Vol.79 Jan.(2014)

○パルス紫外光による大豆リポキシゲナーゼの非熱的不
活性化

Nonthermal Inactivation of Soy (Glycine Max Sp.)
Lipoxygenase by Pulsed Ultraviolet Light
B. Janve et al. C8~ C18

○サツマイモチップを揚げる植物油の違いがアクリルアミ
ド生成に及ぼす影響

The Influence of Deep Frying Using Various Vegetable
Oils on Acrylamide Formation in Sweet Potato
(Ipomoea batatas L. Lam) Chips
P. Lim et al. T115~ T121