

国内編

分析・測定

〔解説〕特集一食品中の有害元素分析と精度管理—
食品工業, 57 (4) 37 ~ 54 ('14.2/28)

- コーデックス委員会における有害元素の基準値に関する最新の動向 ……………漆山哲生
- 食品開発や製品管理における標準物質の活用 ……………沖 裕高
- 食品に含まれる有害元素の分析とその精度管理 ……………大脇進治

〔解説〕“におい”の研究成果に世界が注目／大阪大学
との協同論文を米国科学アカデミー紀要が掲載
大和製罐：食品包装, 58 (2) 40 ~ 43 ('14)

〔解説〕安定同位体比分析によるうなぎ加工品の原料原
産地判別

一色摩耶・中村 哲・高嶋康晴・寺田昌市・鈴木
彌生子：日本食品科学工学会誌, 61 (2) 54 ~ 61 ('14)

栄養・健康

〔解説〕特集 I—健康長寿のためのシニアニュートリショ
ン—
食品と開発, 49 (3) 4 ~ 18 ('14)

- サルコペニア予防と栄養……………葛谷雅文
- 高齢者の免疫機能と栄養・食事を考える……………饗場直美
- 加齢に伴う眼の疾病と予防のための栄養成分 ……………大平明弘
- キノコによる脳神経機能維持について……………横越英彦
- ロコモティブシンドローム・サルコペニア対策の市場
動向とアミノ酸の可能性 ……………高木正治

〔解説〕女子大学生の「食事づくり力」測定のための質
問紙の開発

駒場千佳子・武見ゆかり・中西明美・松田康子・高
橋敦子：栄養学雑誌, 72 (1) 21 ~ 32 ('14.2)

微生物・酵素

〔解説〕乳酸菌の科学／②乳酸菌とビフィズス菌の違い
および各種乳酸菌

齋藤忠夫：食品工業, 57 (4) 87 ~ 93 ('14.2/28)

食品衛生

〔解説〕特集 II—ファインバブル技術の食品工業への応用—

食品と開発, 49 (3) 20 ~ 32 ('14)

- ファインバブル産業界の紹介とファインバブル産業の
市場の将来性 ……………木戸達雄
- ファインバブル技術国際標準化の現状……………綾 信博
- ファインバブルの測定について……………島岡治夫
- ウルトラファインバブルの発生・計測と食品, 農業,
洗浄分野への応用 ……………西原一寛・前田重雄
- ファインバブルと電解水技術の融合による高度殺菌技
術の確立 ……………中野由則

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—

食品機械装置, 51 (3) 50 ~ 56 ('14)

- 圧力発芽誘導を利用した芽胞数の迅速測定技術の開発
重田有仁

〔解説〕特集—食品分析技術と品質保証—

食品機械装置, 51 (3) 57 ~ 72 ('14)

- 微生物検査の外部精度管理……………鈴木達也
- 非破壊リアルタイム成分検査システムの提案 ……………木村太一
- 食品の窒素タンパク質分析技術の動向……………内藤義浩

〔解説〕特集—「予期せぬリスク」の脅威に備えるため
に／農業混入, 広域ノロウイルス問題などから何を教訓
とすべきか—

月刊 HACCP, 20 (3) 15 ~ 37 ('14)

- 冷凍食品への農業混入事件と信頼関係の構築 ……………笈川和男
- 食品防御対策ガイドライン（食品工場向け）について ……………食品防御の具体的な対策の確立と
実行可能性の検証に関する研究班
- どうして防げないのか, ノロウイルス食中毒～発生事
例から考える～ ……………庄司 正
- 委託製造のパンを原因食品とする広域ノロウイルス食
中毒が発生 ……………編集部

〔解説〕特別企画—PRP・HACCPを“長続き”させる
食品施設とは／ハード&ソフトバランスと環境管理
具体策—

月刊 HACCP, 20 (3) 39 ~ 56 ('14)

- 食品加工場・定温物流センターのハード構築の考え方
～食品産業の安全について, ハード構築とその先
のソフト・教育訓練を考える～ ……………佐藤徳重
- ATP測定を利用した迅速衛生検査～“ATPふき取
り検査”と“ATP法による迅速微生物検査”～
……………本間 茂

〔解説〕特集 1—命取りとなる異物混入／飲食店でさけ
るべき異物とその対策—

江藤 諒：食と健康, 58 (3) 8 ~ 15 ('14)

〔解説〕特集 2—日食協が推奨する衛生的な手洗い—

日本食品衛生協会：食と健康, 58 (3) 52 ~ 60 ('14)

〔解説〕特集—食品の品質にとって重要なオフフレーバー問題—

FBI ジャーナル, 219 (1) 3 ~ 50 ('14.2)

- 日本で発生した史上最大規模のオフフレーバー
.....但馬良一
- オフフレーバーの分析法 (1) —データベースを用いた方法
.....伊藤光男
- オフフレーバーの分析法 (2) —できるだけお金をかけずに
.....小村 啓
- オフフレーバーの事例 (1) —ビールのオフフレーバー制御
.....鱧川 彰
- オフフレーバーの事例 (2) —食品におけるオフフレーバー発生要因と日本生協連における対応事例
.....氏田勝三・加藤宏明・高谷智之・鮫島正明・和田伊知朗

〔解説〕特集2—食の安全衛生を高める技術最前線 2014—

食品包装, 58 (2) 33 ~ 39 ('14)

- ピンホール検出装置で新提案／水素の漏れを検知, 高速・高精度で包装不良判別
.....北村鉄工所
- コンテナバッグのどんな汚れも簡単洗浄／エアの力で両面を短時間で洗浄可能
.....テクノマクハリ
- 洗浄液とブラシで簡単に洗浄／簡易式長靴洗浄器が好評で実績高まる
.....シーテク
- 溶剤フリーの防かび塗料／食品工場で30年の実績を誇るオーストリア・ZUMA社の製品
.....サン・マリンディーゼル
- おしほり新工場が最先端技術導入で稼働／期待される今後の需要増に衛生面からの“おもてなし”
.....藤波タオルサービス

添加物・副材料

〔解説〕食品添加物考／#2 着色料②

中島光一：食品工業, 57 (4) 102 ~ 106 ('14.2/28)

〔解説〕食品添加物考／#3 甘味料

山本正次：食品工業, 57 (5) 64 ~ 69 ('14.3/15)

〔解説〕特集—「用途広がる魚醤製品」—

フードケミカル, 30 (2) 17 ~ 64 ('14)

- 能登の魚醤油「いしり」の減塩化と機能性物質の探索
.....笹木哲也
- しよつたるの生産技術改良と用途開発
.....塚本研一
- 北海道産魚醤油「雪ひしお」の現状と今後
.....吉川修司
- さまざまな魚醤の特性とアプリケーション～新素材紀行シリーズの開発～
.....前田幸代・北潤喜樹
- 魚醤「シーベスト®」から機能性魚醤「コクベスト®」

へ.....横本 裕

○安全・安心な魚醤生産のための品質管理技術

.....前畑昌史

○タチウオを使った新しい魚醤の開発

.....三野幸人

○魚醤油の品質管理と Codex 規格

.....藤井建夫・豊福 肇

○魚醤の市場と各社の魚醤製品

〔解説〕和食復権へ、構造変化兆すみそ市場／和食、地域性、機能性・・・多面的な価値浸透を

酒類食品統計月報, 55 (13) 43 ~ 53 ('14.2)

〔解説〕FBI Reports

FBI ジャーナル, 219 (1) 78 ~ 93 ('14.2)

○多糖類の冷凍食品への応用

.....豊泉 智・長谷川 潤

○褐色系色素について

.....阪谷圭祐・西山浩司

○新規香料製剤サンテイスト®のご紹介

.....井戸隆雄・田宮敏呂

農 産

〔解説〕連載 食品のおいしさと改質／第9回 野菜・野菜加工食品のおいしさと栄養 (その2)

山崎勝利：食品工業, 57 (5) 57 ~ 63 ('14.3/15)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕変化に中で次代を模索する清酒市場～2013年上位銘柄の出荷動向～

酒類食品統計月報, 55 (13) 2 ~ 16 ('14.2)

〔解説〕13年清涼飲料市場, 4年連続の伸びを達成／炭酸, ミネラルウォーターがけん引

酒類食品統計月報, 55 (13) 17 ~ 25 ('14.2)

〔解説〕特集—2013年清涼飲料市場総括と2014年の戦略—

Beverage Japan, 37 (2) 30 ~ 95 ('14.3)

○清涼飲料市場の拡大は続く, 2013年は過去最高を更新

○主要ブランド別動向

○2013年 会社別 新発売品一覧

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕青物缶詰市場, 内食化追い風に需要拡大／原料高騰でサバ缶値上げ・サンマ値締め

酒類食品統計月報, 55 (13) 33 ~ 36 ('14.2)

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46回／スペインにおけるイスラム教徒とハラール産業の増加

田中富子：食品工業，57 (5) 72～75 ('14.3/15)

〔解説〕特集—ハラール食品とビジネスの拡大—

食品工業，57 (5) 19～37 ('14.3/15)

- 19億人のハラールマーケティング戦略について
……………編集部
- ジャパン・ハラール・フードプロジェクトについて
……………(株)ファースト
- インドネシアにおける食のハラールの現状
……………阿良田麻里子

食品加工・保蔵

〔解説〕ジェランガムで調整した加熱調理可能な野菜ゲルの調理性

平野聡美・香西みどり：日本調理科学会誌，47 (1) 9～16 ('14.2)

〔解説〕新しい殺菌法（交流高電界殺菌法）を利用した果汁製品の製造

農研機構・ポッカサッポロフード&ビバレッジ・フロンティアエンジニアリング：食品工業，57 (4) 100～101 ('14.2/28)

〔解説〕限られた売り場めぐり競争激化／すそ野広げる無菌米飯市場に求められる価値訴求の販売

総合食品，37 (9) 25～27 ('14.2)

〔解説〕切断操作が及ぼす食材へのダメージ評価

関 佐知・清水 徹・福岡美香・水島弘史・酒井昇：日本食品科学工学会誌，61 (2) 47～53 ('14)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集—冷凍・冷蔵・鮮度保持機器—

食品機械装置，51 (3) 73～75 ('14)

- 食品の冷却・冷凍装置を通して鮮度保持……柳井 順

〔解説〕過熱蒸気発生装置の生産ライン実装における問題点と解決方法

外村 徹：食品工業，57 (4) 62～68 ('14.2/28)

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集1—今年も駆ける食品包装 part II—

食品包装，58 (2) 17～32 ('14)

- 省エネ・コスト削減を同時に達成／国産最軽量 PET

ボトル導入の“垂直立ち上げ”で可能に

- …サントリープロダクツ天然水南アルプス白州工場
- 国産最軽量の2LPET ボトルを導入開始／茶系飲料など11商品に今年1月以降順次
……………サントリー食品インターナショナル
- こだわり抜いたパッケージの存在感／CD ベスト盤やメガネケースがモチーフの新商品も
……………パティシエ エス コヤマ
- チョコの“鮮度”を多年生木材の箱に詰めて／伝統模様のパッケージでインドネシアと京都をつなぐ
……………Dari K
- “チョコの魔法”で楽しさ無限大／定番から大人気商品まで老舗ならではの品揃え
……………メリーチョコレートカムパニー
- UV 光量分布測定フィルムの新提案／食品包材などへの紫外線殺菌用に高い効果……居潟俊明

〔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（後編）

食品包装，58 (2) 68～73 ('14)

〔解説〕特集—第51回全日本包装技術研究大会優秀発表—包装技術，52 (3) 3～48 ('14)

- 段ボール箱の擦れキズ再現試験の新たな試み
……………千田詠介・斎藤勝彦
- ボトル缶での新形状段ボールの導入……松村 篤
- 外航船舶内貨物の挙動調査……西田美歩
- 包装材によるトイレ施工改善への取り組み…石田直樹
- 緩衝包装設計時の許容加速度と評価試験における判定基準についての考察
……………佐々木幸子・千葉真児・鈴木雅彦
- トラック実輸送における段ボール箱のロッキング挙動
……………東山 哲
- びん容器における打栓された王冠の偏芯量測定装置の開発……保坂将志
- 酸素捕捉「OXY-CAPT™」樹脂の特徴と用途
……………岩本慎平
- ライナカット開封性向上の研究
……………上原英明・小作昌宏・村上達哉・西川洋一
- エアゾール用付け替え UD 肩カバーの開発
……………大杉 崇・後藤 寛

環 境 問 題

〔解説〕特集—食品ロスおよび包装ごみの削減に向けて—食品と科学，56 (3) 55～69 ('14)

- 食品ロスと包装ごみ……石川雅紀・小島理沙
- 食品ロスの発生抑制におけるリスク・コミュニケーション……小林富雄