

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。

The World of Food Ingredients (NLD) Feb. (2014)

- 甘味料, フレーバー, 色の選択がキーの菓子類の処方
Formulating Goodness into Sweet Treats
D. Berry 12~14
- 菓子類のデザイントレンド
Design Trends : Confectionery
..... 24~27
- 食品製造チェーンにおける品質保証
Quality in the Food Production Chain
M. Eggersdorfer & S. Heck 42~45
- EUにおける新規食品規制の改定
Novel Food Regulation Revision : For Better or Worse?
E. Leontopoulou 53~54
- 低GIはサステナブル体重管理
Low GI : Sustainable Weight Management
J. C. Brand-Miller 61~62

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

- グルテンフリー食品の市場動向
New Product Trends : Free and Clear
W. A. Roberts, Jr. 17~22
- 米国におけるパンと朝食
Bread & Breakfast
..... 31~46
- 勢いを増すペッパー&スパイスの台頭
Hotcha! Turn up the Heat
K. Shelke, Ph.D. 49~58
- クリーンラベル原料の製品展開
R & D Applications : Cleaning Up the Label
..... 61~67

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

- 2013年 IFT 食品産業従事者と給与状況調査
Salaries Back on Track
M. E. Kuhn 22~33
- 消費者の欲求を満たす各種のソースやマリネ
Sauces Satisfy and Surprise
D. Despain 34~44
- 進展するヨーグルト新製品の状況
Expanding Opportunities for Yogurt
K. Nachay 46~55
- 豊富な栄養素を持つ全粒穀物やスーパーシード
Good Things Come in Small Sizes
L. M. Ohr 57~62
- 古米などの食品中のヒ素
Arsenic and Old Rice
N. H. Mermelstein 64~68
- 液体混合技術と実践
Taking the Measure of Mixing Technologies and Practices
J. P. Clark 69~71
- 食品包装と消費者の反応
Food Packaging = Psychophysical Remediation
A. L. Brody 72~74

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

- 食品・飲料業界で最も影響力のある女性
The Most Influential Women in our Industry
D. Fusaro & D. Phillips 28~34
- 衰えを知らないエキゾチックフレーバーの探求
In Pursuit of the Exotic
M. Anthony, Ph.D. 37~40
- 硬化油代替で食品メーカーに役立つ成分メーカー
Formulation Trends : Baking 3.0
D. Phillips 43~47
- 上昇し続けるスポーツ&パフォーマンス食品
Performance Foods : Citius, Altius, Fortius
R. Gillespie WF3~WF8
- 食品・飲料工場における害虫問題の制御
Plant Operations : Pest Remediation Protocols
K. T. Higgins 69~73

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

- ナチュラルカラートレンドの持続は安定性の研究から
Colours and Flavours : Smart Shades
M. Knott 23~24
- 迫り来る食品安全危機の課題

- Food Safety : Cold Cuts
P. Gander 33~34
- 新しい食品情報規制への最終カウントダウン
Food Information Regulation : Beat the Clock
N. Robinson 43~44

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

- 食品工場の海外展開戦略
Global Manufacturing Management : Extending
Your Worldwide Reach
W. Labs 38~47
- 自動化されたクリーニングと衛生作業の重要性
Automated Cleaning Produces Better Results
W. Labs 49~56
- 効果的な害虫駆除プログラム
The Best Defense? A Good Offense
S. O'Halloran 59~65

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

- バイオ樹脂とリサイクル樹脂のエコチューブ化粧品
One-up on the Eco Scale
K. B.Connolly 18~19
- 使い易く環境に優しい再設計されたペット用ヘアケア
製品
Redesign Unleashes Sustainability Gains
R.Lingle 22~23

Food & Beverage Packaging (USA) Vol.78 Feb. (2014)

- 伝統的な包装を一蹴するパッケージの革新
The Big Bad Beverage Industry
L.Cuneo 18~20
- 容器包装リサイクル—その責任は誰に?
Recycling Packages: Whose Responsibility is It?
E.Comere 24~25

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

- サステナブルな提案を求められる飲料ラベルメーカー
Packaging Labeling : A Clean Break
A. Kaplan 30~32
- クラシカルでありながらモダンなベルギービール
Traditionally Modern
J. Cirillo 48~53

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

- 小売りチャンネルにフォーカスするアンハイザー・ブッシュ社
Channeling in on Success

- 26~29
- 消費者ニーズに直結するカテゴリー管理戦略
Going Big with Data
..... 32
- 脇役から主役へ：シュリンクスリーブラベルが最高の
成長率
From Supporting Role to Star 36~38

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

- ビール缶用204径軽量アルミ蓋
Lightweight 204 Ends for Beer Cans in Japan
..... 8~9
- DI 技術を応用したエアゾール缶, 食缶, ボトル缶
D&I Technology : Drawing Ahead
D. Searle 31~32
- 幅広い用途へ適用されるエアゾール缶
Aerosols : Broad Application
D. Searle 35
- ドライとウェットが混在するペットフード市場
Pet Foods : Part of the Mix
T. Woerndl 41~42

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

- 食品産業における抗菌剤及び酸化防止剤としての薬用
植物の可能性
Potential of Medicinal Plants As Antimicrobial and
Antioxidant Agents in Food Industry: A Hypothesis
L. Ramirez et al. R129~ R137
- 高圧加熱殺菌：ベビーフードピューレの食品安全と食品
品質
High-Pressure Thermal Sterilization: Food Safety
and Food Quality of Baby Food Puree
R. Sevenich et al. M230~ M237

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

- 効率アップと人件費を削減する箱詰めロボット
Robotic Cartoning Adds Efficiency, Subtracts Labor
Cost
J. Butschli 38~40
- 米国初 PaperBoy の紙ボトル容器ワイン
PaperBoy Paper Wine Bottle a U.S. First
A.M.Mohan 42~45
- シェルフライフ 3 年を実現した多層プラスチック缶
Two Discrete Layers of EVOH Help Deliver Three-
year Shelf Life
P. Reynolds 54~57