

国内編

分析・測定

〔解説〕食品中の甘味料分析における迅速な改良透析法の開発
 田原正一・藤原卓士・安井明子・早藤知恵子・小林千種・植松洋子：食品衛生学雑誌，55 (1) 13~18 (14.2)

栄養・健康

〔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 (4) 82~96 (14)

〔解説〕健全な健康維持のための機能性食品 (下)
 酒井重男：食品工業，57 (6) 94~99 (14.3/30)

〔解説〕介護食品をめぐる最近の話題
 岩元睦夫：日本食肉加工情報，765 (3) 2~9 (14)

微生物・酵素

〔解説〕特集一乳酸菌の高度利用—
 食品と開発，49 (4) 4~15 (14)
 ○乳酸菌のバクテリオシンの探索と展望
 ……須志田浩稔・石橋直樹・善藤威史・園元謙二
 ○食事性脂質の腸内細菌代謝解析に基づく新規機能性脂質開発
 ……小川 順
 ○タンナーゼ活性を有する乳酸菌についての研究動向
 ……大澤 朗
 ○乳酸菌 H61株を利用して新しい食品をつくる
 ……木元広美

食品衛生

〔解説〕特集一食品製造用水の品質管理—
 ジャパンフードサイエンス，53 (3) 40~51 (14)
 ○製造現場における設備管理および食品の水質成分管理
 ……小松佑一朗
 ○水道水検査方法の妥当性評価
 ○亜硝酸態窒素に係る水質基準の設定について

〔解説〕年間特集一食品の品質保証技術—
 食品機械装置，51 (4) 52~57 (14)
 ○東京都における最近の食中毒発生状況
 ……門間千枝

〔解説〕特集一食品工場の衛生管理技術—
 食品機械装置，51 (4) 58~68 (14)
 ○食品工場の最新の衛生管理システム
 ……尾野一雄

〔解説〕特集一食品安全のための微生物管理技術—
 ジャパンフードサイエンス，53 (4) 15~57 (14)
 ○迅速生菌数試験法の新たなアプローチ—BD FACSMicro-Count™ / マイクロバイオ μ3D™ システム—
 ……永江茂行・上條茂徳・安田鋭造
 ○イムノクロマト法を用いた食鳥処理前の迅速簡易カンピロバクター検査
 ……和田さと子・松本 泉・鈴木富美・C.Lindhardt
 ○信頼性のある微生物管理ペトリフィルムの展開
 ……守山隆敏
 ○カセット式迅速細菌計測装置「カセットラボ® ONE」の特徴と活用
 ……佐々木康彦・竹内郁雄・渡邊祐介・稲波久雄
 ○微生物の迅速同定技術の活用
 ……半田 豊
 ○新製品・水系細菌用「サニ太くん」の特徴と用途
 ……木村龍三
 ○ATP + AMP ふき取り検査の新製品「ルミテスター PD-30&ルシバック Pen」
 ……キッコーマンバイオケミファ(株)
 ○微生物迅速検査装置バイオプローラの今後の展開
 ……光洋産業株式会社

〔解説〕特集一カビ管理の課題と対策—
 ジャパンフードサイエンス，53 (4) 58~70 (14)
 ○かび毒汚染について最近の課題—アフラトキシンM₁ について—
 ……森田 裕
 ○微生物汚染源迅速推定システムを活用した製品へのカビ汚染防止対策
 ……猪野 毅

〔解説〕特集一—ノロウイルス食中毒対策／調理従事者からの食品汚染はなぜ起こるのか？—
 野田 衛：食と健康，58 (4) 8~20 (14)

〔解説〕特集一食肉分野における HACCP 導入の動き／
 米国農務省のハザード&コントロール・ガイド収載—
 月刊 HACCP，20 (4) 11~25 (14)
 ○食肉処理施設への HACCP システム導入の動き
 ……森田幸雄
 ○食肉および食鳥肉のハザードおよびコントロールガイド
 原著：米国農務省食品安全検査局 (USDA / FSIS)
 翻訳：日本 HACCP トレーニングセンター

〔解説〕特集一フードディフェンスの実際—
 食品と科学，56 (4) 53~71 (14)
 ○食品工場の (従事者不信にならない) セキュリティ構築 (フードディフェンス) ……加藤光夫
 ○フードディフェンスを考える ……河岸宏和

添加物・副材料

- 〔解説〕特集—清涼飲料をめぐる最新技術・素材—
 ジャパンフードサイエンス, 53 (3) 15~39 ('14)
- ウィンターセイボリーの温感効果と商品への応用
増田秀樹・蜂須賀祥子
 - 清涼飲料向け甘味料の特性と効果.....高坂賢之
 - 大型 PET リターナブルボトル成形の提案
美齊津敏章
 - 紫外線殺菌の特徴と液糖工場への導入事例
堀田秋廣
 - トクホコーラのリニューアル
- 〔解説〕特集—製パン製菓向け改良剤—
 食品工業, 57 (6) 33~60 ('14.3/30)
- PDI・EroIジスルフィド結合形成系を用いた製パン性
 改善の試み野口智弘
 - パン用乳化剤とその機能.....坂元弘一
 - ベーカリー製品へのオリゴ糖利用技術.....小野照美
 - 加工デンプンおよび小麦グルテンのベーカリー製品へ
 の応用.....鴻野 健
- 〔解説〕食品添加物考／# 4 食品香料と香辛料抽出物
 関谷史子：食品工業, 57 (6) 100~103 ('14.3/30)
- 〔解説〕食品添加物考／# 5 酸化防止剤
 植田実木生：食品工業, 57 (7) 57~60 ('14.4/15)
- 〔解説〕一滴の油のおいしさ—油脂の嗜好性への嗅覚の
 関与と料理への展開—
 中野久美子・中村元計・久保春香・松村成暢・網塚
 貴彦・斉藤 司・伏木 亨：ニューフードインダス
 トリー, 56 (4) 30~34 ('14)
- 〔解説〕特集—ベーカリー製品を活かす素材・添加物—
 フードケミカル, 30 (3) 17~69 ('14)
- ベーカリー製品の開発・製造に求められる「おいし
 さ」「安全」「安心」.....貝沼 謙
 - 小麦グルテンの米粉パン中種法への応用.....木村雅和
 - 「起泡機能」を有する小麦タンパク製剤による食感の
 改良.....奥山裕介
 - 乳化剤と増粘剤との複合利用によるパンの品質改良
佐々木直也
 - 高甘味度甘味料のベーカリー製品への応用
松田康正・竹村優子
 - ベーカリー製品向けフレーバーの開発.....大久保浩二
 - 水溶性大豆多糖類の新しい機能—ベーカリー向け改良
 剤として—.....金谷洋幸
 - 冷水可溶イオタ型カラギナンのベーカリー用品質改良
 剤への応用.....福山祥信

○各社の素材・添加物.....編集部

〔解説〕古くて新しい調味料「魚醤」／速醸魚醤の生産
 とその利用

宇田川 隆：化学と生物, 52 (3) 151~152 ('14)

飲料・醸造

〔解説〕2013年輸入酒市場品目別・銘柄別動向(1)
 ~ハードリカー・ビール編~

酒類食品統計月報, 56 (1) 2~17 ('14.3)

〔解説〕【データで見る】13年ビール類の地域別容器・
 タイプ構成比~日刊経済通信社独自調査~

酒類食品統計月報, 56 (1) 23~31 ('14.3)

〔解説〕4年連続成長したPETボトル飲料市場／安定
 成長へさらなる需要活性化を

酒類食品統計月報, 56 (1) 81~86 ('14.3)

〔解説〕特集—食品業界における自販機の過去・現在・
 未来—

食品工業, 57 (7) 19~38 ('14.4/15)

○飲料自販機の利用実態と今後の活性化策.....宮川奈々

○次世代自販機は「楽しさ」「面白さ」も売る双方向コ
 ミュニケーションが最大テーマ.....旭 利彦

○食品業界における自販機の動向.....編集部

冷凍・乾燥

〔解説〕連載 食品のおいしさと改質／第10回 乾物食
 材のおいしさと栄養

山崎勝利：食品工業, 57 (7) 61~67 ('14.4/15)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕ツナ缶市場、高騰バンコク相場が軟化／魚価高
 一服で収益改善へ明るい兆し

酒類食品統計月報, 56 (1) 33~41 ('14.3)

食品一般

〔解説〕ペットフード市場、プレミアムカテゴリー
 躍進／円安・魚価高騰で価格改定へ

酒類食品統計月報, 56 (1) 65~69 ('14.3)

〔解説〕アンダルシアの風~スペインの裏と表の食事情
 第47回／スペインに見る自販機と人々の生活スタイル

田中富子：食品工業, 57 (7) 70~73 ('14.4/15)

〔解説〕特集2—すぐれた「和食」／ユネスコ無形文化遺産登録と次世代への継承—

江原絢子：食と健康, 58 (4) 52~58 ('14)

〔解説〕食品のハラール制度の解説—実務の視点から—③
／ハラール制度に対する誤解, 市場開発の難しさ—

並河良一：食品と科学, 56 (4) 14~20 ('14)

食品加工・保蔵

〔解説〕特集1—食品の殺菌技術—

食品機械装置, 51 (4) 69~77 ('14)

- 交流高電界殺菌について—装置開発の視点から—
……………澤田雅晴
- 粉体殺菌装置について
……………(株)フジワラテクノアート 技術開発部

〔解説〕「食品のバリアフリー」を実現する広島発“凍結含浸法”

柴田賢哉：日本食肉加工情報, 765 (3) 10~14 ('14)

機械・設備

〔解説〕Field Report—最新のガラスびん充填ラインを見る—

Beverage Japan, 37 (3) 60~67 ('14.4)

- 事例1／高速ガラスびんラインを更新, 製品バラエティの多様化に備える
……………ハウスウェルネスフーズ株式会社
- 事例2／多品種製品に対応する最新リターンブルびん充填ライン……………アサヒ飲料

〔解説〕特別企画—飲料製造のための最新分析・計測機器／メンテナンス性・操作性に配慮した分析・計測機器が登場—

Beverage Japan, 37 (3) 73~79 ('14.4)

- 溶存酸素や二酸化炭素等のインライン／オフライン分析・計測機器
- 飲料製造プロセスにおける温度計測・成分分析機器

〔解説〕特集2—食と包装の検査装置 2014・春—

食品包装, 58 (3) 31~35 ('14)

- 文字検査装置の新製品／1台でドットや活字の印字不良検出に対応……………ライオンエンジニアリング
- カスタム画像検査装置／不良状況に対応する最適な装置を低コストで……………ワイエムシステムズ
- シール部の微小な異物も高感度で検出／X線と光学系が一体化した“世界初”の技術に高まる注目
……………システムスクエア
- LED使用の食品用異物検査用コンベア／上部からの照射型もラインナップ
……………サムテック・イノベーションズ

容器・包装

〔解説〕特集1—ガラスびん 2014—

Beverage Japan, 37 (3) 47~58 ('14.4)

- 反転攻勢へ転じるか, ガラスびん
- ガラスびんのリサイクル事情
- 主要製びん各社の動向

〔解説〕特集1—和食ニッポンのコメと米飯包装—

食品包装, 58 (3) 17~30 ('14)

- 炊飯が“楽しく”なる包装を採用／新感触開封の個包装は縦型紙器のまま冷蔵庫にも……………神明
- 宇宙でも大活躍のアルファ米／“日本食メニュー”で評判, 毎年150食のオーダーが……………尾西食品
- オリジナル米袋も気軽に注文／持ちやすく印象的なデザインで独自路線……………マルタカ
- 贈答品でも非常食でも高まる存在感／缶入りのコメと米飯類で各社が個性的な展開を
……………東川振興会・東洋商事・京都祐喜・三和缶詰
- ニューヨークで“ヘルシー弁当”を販売／チャリティーも視野に見た目の美味しさ演出, 一部の容器は国内で調達を……………NPO法人TFT・BentOn
- 独自精米技術のコメ商品が沖縄で人気／亜糊粉層を残し味覚向上, デザインには沖縄名所も
……………東洋ライス・沖縄食糧
- 和食がユネスコ無形文化遺産に！／フランス美術の登録をきっかけに, 京都が国を動かした
- 日本食には“和酒”が高い支持／20~60代の男女3000人を対象とするアンケートで浮上…宝酒造

環境問題

〔解説〕食品ロスと包装・流通の役割

田中好雄：食品工業, 57 (7) 74~80 ('14.4/15)

〔解説〕PETボトルの“台湾方式”リサイクルシステムを知る(上)

Beverage Japan, 37 (3) 68~72 ('14.4)

〔解説〕2013年度工場における環境問題対応に関する調査結果

日本缶詰協会：缶詰時報, 93 (3) 10~19 ('14)

その他

〔解説〕特集3—FOODEX JAPAN 2014 第39回国際食品・飲料展—

食品包装, 58 (3) 37~41 ('14)

- 新企画にもチャレンジ! 進化し続ける展示会／出展企業内容もますます充実……………編集部