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) Mar. (2014)

○新しい飲料ブレンドの処方
Choosing the Right Beverage Blend
M.Geraedts …… 16～18

○市場の減速に立ち向かう炭酸飲料のトレンド
Carbonates Forced to Face up to Market Decline
M. Hilliam…… 20～22

○最近のデザートのデザイントレンド
Dessert Innovators Adopt Inspirational Formulations
R. McGarrity …… 28～31

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

○ベーカリー食品市場の最新動向
Bakery Bonanza
T. Vierhile…… 13～21

○コーヒー，茶が伸長する飲料市場
Beverage Battlegrounds
W. A. Roberts,Jr.…… 23～32

○スープと総菜に創造的なアプローチ
Soups and Sides Get Creative
T. Vierhile …… 59～65

○乳製品の諸課題
Defining Dairy
W. A. Roberts,Jr.…… 67～72

○コンフォートフード（家庭料理）の現状
Making the Meal
W. A. Roberts,Jr.…… 75～82

○スナックとキャンディ市場の動向
Savoring the Snack and Candy Markets
W. A. Roberts,Jr.…… 83～91

○2014年栄養機能食品のＲ＆Ｄ調査報告
On Functional Ground：The 2014 “NutraSolutions” Functional Foods R & D Survey
D. P. B. Feder …… NS1～ NS10

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

○米国における肥満課題と政策
Fat and Hungry：Are U.S. Food Policies Obesogenic?
T. Tarver …… 24～33

○アイスクリームや冷凍菓子の市場動向
Keeping Consumers Sweet on Frozen Treats
K. Hensel …… 34～44

○プレバイオティクスと低グリセミック炭水化物の効能
Ingredient Solutions for Better Health
A. Sentko …… 46～49

○食品ナノサイエンスに関する新たな洞察
New Insights on Food Nanoscience
R. Newsome…… 50～55

○天然由来の食品着色料の開発
Developing Coloring Solutions Naturally
K. Nachay…… 64～68

○健康的な子供のための栄養食
Fueling Healthy Kids
L. M. Ohr …… 67～71

○バクテリオファージの研究と課題
Bacteriophages：Not So Alien
N. H. Mermelstein …… 72～75

○食品加工用押出成形技術
Exploring Extrusion
J. P. Clark …… 76～78

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

○スナックのための塩代替原料
Blue Chip Snacks
D. Phillips…… 41～45

○商品価格変動に対する食品と飲料製造の課題
When the Price Isn’t Right
D. Phillips…… 47～51

○ RTE 食品に高圧処理（HPP）技術
RTE’s Big Squeeze
K. T. Higgins …… 63～67

○食品・飲料業者を支援する革新的な包装デザイン
Packaging Designs to Hold and Behold
K. Bertrand …… 77～81

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

○ UK Foodex 2014ショーのレビュー

The Main Event
R. Pendrous …… 38〜39
○小売りの要求に応える効果的なサプライチェーン
Take Stock
P. Gander …… 55〜56

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

○食品安全のリスクを最小化する工場管理
Minimizing Food Safety Risk
M. Knights …… 43〜49
○コスト削減に効果的な統合化オートメーションシステム
Use Automation to Help Stop the Leaks
W. Labs …… 51〜61
○原材料の食品安全検査法の考察
Raw Materials：Test or No Test?
W. Labs …… 63〜72
○最新の飲料無菌充填システム
Redefining Freshness
M. Knights …… 73〜80

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

○2014年軟包装功労賞を受賞した容器
Flexible Packages Are in It to Win It
K. B.Connolly …… 24〜31

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

○役割を拡げ能力を増す包装ロボット
Robots in Packaging：Expanded Flexibility, Greater Capability
G. Furnum …… 18〜20
○一次包装から三次包装まで―進化したラベリングマシン
Labeling from Start to Finish
L. Cuneo …… 24〜25

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

○ PET 容器製品の新展開
Sorting Out PET
A. Kaplan …… 22〜25
○年間最優秀クラフトビール―追い風に乗る Full Sail
Craft Brewer of The Year：Rolling On The River
J. Cioletti …… 28〜36

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

○キャラクターによるブランド再生―Good2Grow ジュースの試み
Getting into Character
J. Haderspeck …… 48
○おばあちゃんの薬屋さんではなくなったドラッグストア―品揃えとサービスを強化する小売業
Not Your Grandmother's Drug Store
J. Jacobsen …… 50〜51

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

○シーミングマシンの差し迫った課題
Pressing Issues
D. Searle …… 46〜48
○ Metpack 2014（独）のプレビュー
The Road to Germany
D. Searle …… 50〜51

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

○ Interpack 2014バイオ医薬品包装のプレビュー
New Pharmaceutical Packages Protect Proteins and Prevent Counterfeiting …… 48〜53
○2014年軟包装功労賞を受賞した容器
2014 FPA Awards：FPA Winners Are All About Performance
J. Butschli et al. …… 54〜64

Fruit Processing (DEU) Vol.24 Jan./Feb. (2014)

○ハーブ中の生理活性物質の評価
Aromatic Plants：Evaluation of the Potential of Bioactive Compounds in Natural Sources
S. Avila et al…… 10〜13
○食品ロス削減に焦点を合わせる食品業界
Food Industry Focuses on Better Packaging and Smarter Process Technology for Less Spoilage
…… 19〜20

Fruit Processing (DEU) Vol.24 Mar./Apr. (2014)

○ Tetra Pak 社が発表した新しいジュース殺菌プロセス
New Juice Pasteurization - Tetra Pak Unveils New Process …… 62〜65

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

○豆類から得られる生理活性ペプチドおよび加水分解物とその機能性素材としての有用性
Bioactive Peptides and Hydrolysates from Pulses and Their Potential Use as Functional Ingredients
L. Barrios et al. …… R273〜R283