

国内編

分析・測定

〔解説〕DNA分析および安定同位体比分析によるさくらえび製品の産地判別
 小泉鏡子・阿久津哲也・中下留美子・鈴木彌生子：
 日本食品科学工学会誌，61（4）160～167（'14）

栄養・健康

〔解説〕ウンシュウミカンに含まれるβ-クリプトキサンチンの健康機能性
 杉浦 実：ソフト・ドリンク技術資料，172 29～51（'14.4）

〔解説〕疫学研究に基づくコーヒーの健康機能～メタアナリシス概説～
 森 建太：ソフト・ドリンク技術資料，172 53～82（'14.4）

- 〔解説〕特集1—おいしい減塩プロジェクト—
 フードケミカル，30（4）17～63（'14）
- 特別インタビュー／日本人の減塩の必要性和実現性～適塩メニューで外食産業を健康産業に
 ……………家森幸男・森 真理
 - パセリエキス成分を利用した新しい減塩技術の開発
 ……………土屋佳奈子・下野将司・杉山公教
 - 減塩のためのフレーバリング技術……………久保村喜代子
 - うま味を利用した減塩料理の提案とその官能評価
 ……………石田真弓
 - 減塩食品への食酢の利用……………小笠原 靖
 - 減塩素材「soda-lo」の特徴と機能 ……………鈴木夢生
 - 各社の減塩素材・注目の減塩商品……………編集部

〔解説〕とろみ溶液調整における粘性の評価
 石原三妃・中村美紀・古越理恵・田原絵里子・五十嵐麻美・磯部美咲・宮本由香・森高初恵：日本官能評価学会誌，18（1）23～31（'14.4）

〔解説〕特集—おいしさの科学—
 食品と科学，56（5）55～63（'14）

- 低カロリー食材でおいしさを実現一味の数値化技術の応用— ……………都甲 潔

〔解説〕特集2—食と包装のユニバーサルデザイン最前線—
 食品包装，58（4）31～35（'14）

- “分かりやすい”“簡単”などがキーワードに／あらゆ

る状況下でも「食を楽しむ」ことを提案
 …………… 第6回メディケアフーズ展

〔解説〕抗生物質が引き起こす哺乳動物細胞セレンタンパク質合成異常／「セレンって何？」から、「セレンってなんだか面白そう！」への変化に期待を込めて
 戸部隆太：化学と生物，52（4）210～213（'14）

〔解説〕秤量法食事記録調査より求めた小学生，大学生，高齢者のミネラル摂取量及び食品群別寄与率の比較
 今井具子・辻 とみ子・山本初子・福渡 努・柴田克己：栄養学雑誌，72（2）51～66（'14.4）

微生物・酵素

〔解説〕悪玉菌を減らして自前の乳酸菌を増やすミルク抗体
 塩野谷 博・北村香織・鈴木 豪：ニューフードインダストリー，56（5）1～8（'14）

食品衛生

〔解説〕異物検査の手法と分析事例
 猪之鼻修一：ソフト・ドリンク技術資料，172 117～128（'14.4）

〔解説〕食中毒と疫学—食の安全に向けて—
 高橋正弘：ニューフードインダストリー，56（5）21～30（'14）

〔解説〕特集1—平成26年度巡回指導重点指導項目／欠かさず行おう食品衛生の基本は手洗い—
 鎌田孝子：食と健康，58（5）8～16（'14）

〔解説〕特集2—平成26年度巡回指導重点指導項目／施設の清潔は自主管理から—
 佐藤邦裕：食と健康，58（5）52～60（'14）

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—
 食品機械装置，51（5）50～55（'14）

- 食品の微生物試験法の国際対応解説と、現場における試験法選定の考え方 …………… 五十君静信

〔解説〕技術寄稿／オフフレーバーキットの活用について
 （一社）オフフレーバー研究会：ジャパンフードサイエンス，53（5）43～50（'14）

〔解説〕特集—国際化対応が進むHACCP認証事業の最新事情／自治体・ISO審査登録機関によるHACCP認証の現況—
 月刊HACCP，20（5）15～56（'14）

- 食品安全認証財団承認FSSC22000研修機関として新たな活動開始／審査員の力量向上と現場に根差した審

- 査の普及目指す……………宮澤公栄
- 特別アンケート／ISO 審査登録機関から見た ISO22000・GFSI 承認規格の運用面での課題……………編集部

- ガイダンス文書, GM プログラムの本格普及に向け GFSI ジャパン・ワークショップ全国7カ所で開催
- 特別アンケート／自治体における HACCP 推進事業および HACCP 認証事業の現状……………編集部

〔解説〕 特別寄稿／飲料製造ラインにおける除臭洗浄の FRC プログラム
エコラボ合同会社：Beverage Japan, 37 (4) 95 ~ 96 ('14.5)

- 〔解説〕 特集—食品企業の事故対策—
食品と開発, 49 (5) 4 ~ 21 ('14)
- フードディフェンス (食品防御) の現状と課題, 今後の展望……………平野展代
- 「TAPA Food Defense」の必要性和防御対策～物流における食の安全・安心のための国際基準～……………浅生成彦
- 食の安全・安心を守るフードディフェンスとは……………渡辺 勉
- 食品事件・事故における必要な対策と検査の役割……………柿本裕章
- 食品工場における危害原因物質の洗浄による制御……………津田訓範・伊藤壽康・谷 壽一

〔解説〕 焼肉調理における腸管出血性大腸菌の生残の解析
大塚佳代子・小林直樹・森田幸雄・宮坂次郎・和栗 敦・楠原 一・工藤由紀子：食品衛生学雑誌, 55 (2) 79 ~ 87 ('14.4)

添加物・副材料

- 〔解説〕 仕込み時に砂糖と好塩性乳酸菌 *Tetragenicoccus halophilus* を添加した魚醤油の品質—特に製造現場で発酵中のもろみのヒスタミン蓄積抑制について—
高野隆司・里見正隆・小善圭一・原田恭行・船津浩：ニューフードインダストリー, 56 (5) 9 ~ 16 ('14)

- 〔解説〕 特集—冷菓・デザート食品の近況—
ジャパンフードサイエンス, 53 (5) 15 ~ 37 ('14)
- 冷菓・デザート食品用フレーバーの近況……………岩崎史子・榎本政夫
- デザート食品へのでん粉利用……………藤原英樹
- スイート分野に広がる調味料の近況と利用…大村 昇
- 各種オリゴ糖の冷菓・デザートへの活用…大野英里子

〔解説〕 健康志向追い風に拡大続くマヨドレ市場／原料高騰, 収益確保が課題
酒類食品統計月報, 56 (2) 49 ~ 58 ('14.4)

水産・畜産

〔解説〕 発酵乳再び過去最高更新, 3,840 億円市場へ／ドリンクカテゴリーが大きくけん引
酒類食品統計月報, 56 (2) 27 ~ 31 ('14.4)

飲料・醸造

〔解説〕 2013 年輸入酒市場品目別・銘柄別動向 (2) ~ワイン編~
酒類食品統計月報, 56 (2) 2 ~ 17 ('14.4)

〔解説〕 13 年飲料生産量, 4 年連続増で記録更新／2,000 万 kL の大台突破
酒類食品統計月報, 56 (2) 18 ~ 22 ('14.4)

〔解説〕 追い風が吹く海外の清酒市場～2013 年上位メーカーの出荷動向～
酒類食品統計月報, 56 (2) 71 ~ 80 ('14.4)

〔解説〕 清涼飲料自販機, 僅かながらプラス／スムーズな価格転嫁不可欠
酒類食品統計月報, 56 (2) 81 ~ 87 ('14.4)

〔解説〕 カルテルをベースに足並み揃え具体的な増税対応策を決定／消費税 8% 時代を迎えた飲料市場
総合食品, 37 (11) 27 ~ 41 ('14.4)

- 〔解説〕 特集—フルーツ／野菜ジュース 2014—
Beverage Japan, 37 (4) 32 ~ 86 ('14.5)
- 成長続く野菜系飲料と差別化を模索する果実飲料
- 主要果実・野菜汁ブランドの動向
- 主要原料果汁サプライヤーの動向
- 財務省貿易統計による果実・野菜ジュース輸入実績推移／2010 ~ 2013 年

冷凍・乾燥

〔解説〕 簡便性訴求だけではなくなくなった冷凍食品の消費活性化策／有力メーカーの商品政策を探る
総合食品, 37 (11) 15 ~ 23 ('14.4)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕 2013 年食品トレンドからみる缶詰等の動向—食品スーパー POS データ分析—
株式会社 KSP-SP:缶詰時報, 93 (4) 2 ~ 11 ('14)

食 品 一 般

〔解説〕 13年菓子市場、カテゴリー別動向／増税対応
へ規格変更など進む

酒類食品統計月報, 56 (2) 23～26 ('14)

〔解説〕 食品のハラール制度の解説—実務の視点から—④
／日本企業と採るべき対応

並河良一：食品と科学, 56 (5) 14～20 ('14)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

〔解説〕 特集2—膜分離技術の食品利用—
フードケミカル, 30 (4) 65～87 ('14)

○膜分離技術を用いた食品加工技術の現状と今後の可能性 ……鍋谷浩志

○膜分離技術を用いた乳原料の製造・品質向上 ……田村吉隆

○電気透析膜による減塩技術 ……金山裕亮

○各社の膜装置・関連技術 ……編集部

〔解説〕 微量のエチレンを低温で除去する触媒／果物、
野菜、花の鮮度を保つ技術

原 賢二・福岡 淳：化学と生物, 52 (4) 208～209 ('14)

〔解説〕 技術寄稿／可食性インクによる食品表面への印刷技術

小沢啓祐：ジャパンフードサイエンス, 53 (5) 39～42 ('14)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕 特集—食品工場における温湿度管理機器—
食品機械装置, 51 (5) 56～62 ('14)

○現場向けサーモグラフィカメラについて ……(株)TFFフルーク社

○温度計の校正サービスと校正設備 ……(株)チノー

〔解説〕 食の安全を支える異物混入対策ソリューション—
各種異物検出・除去装置、各種対策設備・機器の最新動向—

編集部：食品と開発, 49 (5) 44～46 ('14)

容 器 ・ 包 装

〔解説〕 特集—食品ロス削減と包装技術—
包装技術, 52 (4) 5～57 ('14)

○食品ロス削減と食品包装技術の役割 ……石谷孝佑

○食品のロングライフ化技術について—チルド惣菜の動向を主体に— ……増田敏郎

○紙製容器包装による食品保存技術 ……岩崎 誠

○食品ロスと包装・流通の役割 ……田中好雄

○導電性容器包装と高電圧を活用した鮮度保持冷凍技術
／Fresh Keep System FreK® ……迫田幸生

○透湿度を制御した段ボール箱による‘中谷早生’カキ
の軟化ロス低減 ……志水基修

○鮮度保持フィルム「スパッシュ」
……三井化学東セロ株式会社 包装フィルム開発室

○当社のバリアフィルム概要と今後の展開について
……黒瀬圭史

○ロングライフ惣菜調理システム—シンワ式容器内調理
殺菌製法— ……櫻井奈緒

〔解説〕 特集1—液体調味料と食品包装—
食品包装, 58 (4) 17～29 ('14)

○液だれ解消の新キャップ採用が拡大／ドレッシング最大
出荷商品の売り上げ35%増に寄与

……日清オイリオグループ

○易開封キャップで先駆、全23品に採用／2月から新
容量150mLガラスびん容器に改良型 ……キューピー

○開封容易、かけたい量をお好みのまま／ノズルやボト
ル改良のコンビネーションで実現 ……Mizkan

○“和”の調味料をベースに／パリのシェフの依頼に
応えたペンタイプのポン酢としょう油 ……まるはら

○逆止パウチをドレッシングに初採用／生鮮野菜用に3
種発売、材料の配合にも工夫を ……久原醤油

○密封ボトルで新鮮風味が長持ち／“マルキンブランド”
の主力しょう油などで採用 ……盛田

○キャップ付き自立袋へ刷新／濃縮タイプのトマトミッ
クスソースで ……キッコーマン食品

○注ぎ口が2種類のしょう油用容器／少量ノズルと霧状
スプレーで量を適度にコントロール

……レアック・ジャパン

環 境 問 題

〔解説〕 塩ビ製品のリサイクル最新動向 (2014) ／ (容
り法プラ製容器包装関連も掲載)

佐々木慎介：塩ビ食品衛生協議会会報, 180 66～93 ('14.3)

〔解説〕 安全・確実な廃棄物処理システムと熱利用を目指
して

真田一伸：日本食肉加工情報, 766 2～6 ('14.4)

〔解説〕 水熱反応による豚血液の再資源化システム

沖浦智紀：日本食肉加工情報, 766 7～10 ('14.4)

〔解説〕 PETボトルの“台湾方式”リサイクルシステ
ムを知る (下)

Beverage Japan, 37 (4) 87～91 ('14.5)