

国内編

分析・測定

【解説】異なる条件で浸出した緑茶の渋味およびうま味の味覚センサーによる評価
久保智子・藤原孝之・富澤代志子：日本食品科学工学会誌, 61 (5) 192～198 ('14)

【解説】放射性物質測定の不確かさ及び精度管理
田村高章：果汁協会報, 669 1～7 ('14.5)

【解説】米の品質評価、品種判別および加工利用に関する研究
大坪研一・中村澄子：化学と生物, 52 (5) 295～300 ('14)

【解説】最新の食品成分分析技術—栄養成分表示義務化の中で注目される迅速法—
編集部：食品と開発, 49 (6) 19～28 ('14)

栄養・健康

【解説】特集—時間栄養学の応用—
食品と科学, 56 (6) 59～66 ('14)
○時間栄養学の視点による新規食材の開発—QOL 向上に向けて— ……柴田重信

【解説】サルコペニアと栄養
葛谷雅文：化学と生物, 52 (5) 328～330 ('14)

【解説】特集—色のもつ多彩な食機能—
FFI ジャーナル, 219 (2) 99～125 ('14.5)
○野菜の色、おいしさ、健康 ……稲熊隆博
○サツマイモの様々な色とおいしさ、健康 ……高畑康浩
○網膜障害に対する食品色素成分の有効性 ……小川健二郎・原 英彰

【解説】高齢者向け餅の食べやすさについて
品川喜代美・金 娟廷・河村彩乃・岩崎裕子・高戸良之・大越ひろ：日本調理科学会誌, 47 (3) 126～133 ('14.6)

【解説】大根を用いたきざみ食の食べやすさの検討—若年者と高齢者の比較—
岩崎裕子・芳賀芳衣・立石佳彰・田中靖代・大越ひろ：日本調理科学会誌, 47 (3) 134～142 ('14.6)

【解説】食品中の大豆イソフラボン組成と生体利用性
石見佳子：食品と開発, 49 (6) 70～72 ('14)

【解説】トレハロースの『美味しさ』と『健康』に貢献する素材としての可能性
新井紀恵・溝手晶子・吉實知代・山田未佳・新井千加子：ニューフードインダストリー, 56 (6) 1～9 ('14)

【解説】肝機能改善素材「醗酵大麦エキス・アルコケア®」—一人とお酒の良い関係づくりを目指して—
外菌英樹：ニューフードインダストリー, 56 (6) 20～26 ('14)

【解説】ベジタリアン栄養学／歴史の潮流と科学的評価／(第3節 ライフサイクルと特定の集団から見た、ベジタリアン食の適正度)
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 (6) 79～91 ('14)

食品衛生

【解説】フードディフェンス (食品防御) プログラム—基本から計画立案まで—
杉浦嘉彦：日本食肉加工情報, 767 2～6 ('14.5)

【解説】特集—異物クレーム“ゼロ”を目指すために何ができるか?—
月刊 HACCP, 20 (6) 15～33 ('14)
○異物混入対策のポイントと現場アイデア ……上田和久
○異物クレームを起こさないためにはどうすればよいか ……齋藤 希
○異物クレームゼロを目指すには?～物理的ハザードへの対応／機器・システムの動向～ ……奥田貢司

【解説】企画特集／PRP・HACCPを“長続き”させる食品施設とは～床・壁の構築とメンテナンスを考える～
月刊 HACCP, 20 (6) 35～42 ('14)
○クレーム原因となり得る施設老朽化の対策を考える ……林 昌元
○「ウレテック工法」 ……ウレテックジャパン(株)
○「SK スペシャルフローア」 ……エスケー化研(株)
○成形型排水溝「マーベルトラフ」 ……(株)リポートサービス北海道

【解説】特別企画／求められる“国際標準”の衛生・品質管理～2020年東京五輪を見据えて～
月刊 HACCP, 20 (6) 43～56 ('14)
○焼き海苔で国内発のハラル認証取得／永井海苔が記者会見と試食会開く ……編集部
○鶏卵 GP センターにおける HACCP 認証取得 ……松本邦義

- 東京都が「食品衛生自主管理認証制度」で初の「本部認証」を授与～外食チェーンのダイヤモンドダイニングが都内128店舗で一括認証を取得～…編集部

添加物・副材料

- 〔解説〕特集1—デンプン・加工デンプンの最新動向—
フードケミカル, 30 (5) 17～50 ('14)
- 加工デンプンとデンプン分解物の新利用動向について
……………浦上淳一・菅野祥三
- 加工デンプンと増粘多糖類の相乗効果……………鴻野 健
- 澱粉素材の新たな可能性を求めて……………小林 功
- デンプンによる食感改良技術……………松島研一
- タイにおける湿熱処理タピオカデンプン, HM シリーズの開発と利用 ………………蔵橋嘉樹
- 注目のデンプン製品・アプリケーション……………編集部

〔解説〕汎用タイプで拡大のつゆ市場も一服／つゆメーカーに求められる市場底上げへの具体的取り組み
総合食品, 37 (12) 43～53 ('14.5)

〔解説〕FFI Reports

- FFI ジャーナル, 219 (2) 182～201 ('14.5)
- 冷凍食品への「サンサポート®」シリーズの応用
……………原 大三・船見孝博
- 保存料の有用性について……………後藤啓治・小磯博昭
- セイボリー系乳化香料の紹介……………奥田隆英・稲田徳彦
- 調理感を有するビーフ調味料及び香料
……………越前谷一成・嘉屋 博

飲料・醸造

- 〔解説〕成長続くミネラルウォーター, 過去最高を更新／需要底堅く, 国産・輸入ともにプラスへ
酒類食品統計月報, 56 (3) 2～10 ('14.5)
- 〔解説〕国産洋酒市場, ウイスキー軸に続伸／“定番の洗練”と“新提案の浸透”で継続成長へ
酒類食品統計月報, 56 (3) 11～16 ('14.5)
- 〔解説〕12年度酒類消費金額, 3年ぶりにプラスに／価格志向から「本来の楽しみ」追求へ
酒類食品統計月報, 56 (3) 74～85 ('14.5)

冷凍・乾燥

- 〔解説〕乾めん・手延べそうめんが最需要期へ／春先の販促は活況, 夏場に向け期待
酒類食品統計月報, 56 (3) 17～32 ('14.5)
- 〔解説〕ブーム一巡で真価問われる即席めん／昨秋から好調のカップめんに期待

酒類食品統計月報, 56 (3) 50～61 ('14.5)

〔解説〕少子高齢化と衰えない低価格志向／生産量は増えたが生き残り競争は激化／変化する市場への対応に悩む乾めんメーカー
総合食品, 37 (12) 17～33 ('14.5)

缶びん詰・レトルト食品

- 〔解説〕野菜缶詰の供給・市場動向 I—輸入依存度, 数量で84%, 金額で63%—
上田廣志: 缶詰時報, 93 (5) 2～18 ('14)
- 〔解説〕野菜缶詰の供給・市場動向 II—輸入依存度, 数量で84%, 金額で63%—
上田廣志: 缶詰時報, 93 (6) 2～17 ('14)
- 〔解説〕ガラスびん市場, 年度出荷19年ぶりプラス／製品値上げで粘り強い対応継続を
酒類食品統計月報, 56 (3) 86～93 ('14.5)

食品一般

- 〔解説〕特集—ニッポンの食の未来を考える（「フード・フォーラム・つくば」より）—
食品と開発, 49 (6) 4～17 ('14)
- 日本企業は何で食っていくのか：食品産業を一つの焦点に ………………伊丹敬之
- ユネスコの無形文化遺産登録をめぐる……熊倉功夫
- 日本人が世界へ伝える「和食」とは何か……坪井 厚
- 食品の製造・加工技術の進展への二つの道……安達修二

食品加工・保蔵

- 〔解説〕レポート／ロングライフ食品の開発動向
増田敏郎: 食品と科学, 56 (6) 14～21 ('14)
- 〔解説〕EU 官民共同プロジェクト研究開発より I／3D フードプリンターでユニークな食品を
西出 香: 食品と開発, 49 (6) 73～75 ('14)

市場調査

〔解説〕限定品, 高級品で贈答本来の姿へ／中元ギフト商戦の活性化策／有カメーカーの商品政策を探る
総合食品, 38 (1) 24～38 ('14.6)

機械・設備

- 〔解説〕特別企画／飲料製造のためのプロセス機器
Beverage Japan, 37 (5) 59～71 ('14.6)
- 最新プロセス処理機器でサスティナビリティとコスト

ダウンをめざす

- 中小規模のビール醸造設備と飲料向け液処理設備の紹介 ……GEA プロセスエンジニアリング株式会社
- 温室効果ガスの発生および廃棄物の30%削減をめざした設備の提案 ……岩井機械工業株式会社
- 研究開発用小型テスト機の飲料分野への利用提案について ……伊藤忠マシントテクノス株式会社

容器・包装

【解説】特集—シミュレーション最新技術—

- 包装技術, 52 (5) 3~36 ('14)
- 容器設計のための流体・構造連成事例 ……芝野真次
- 包装設計へのシミュレーション活用促進にむけて ……中川敦仁
- シミュレーションを活用した業務用エアコン室外機の底トレイ緩衝材削減 ……黒石雅史・辰野 晋・劉 継紅
- SRS解析の使用例とその概要 ……柳原俊二
- 緩衝包装設計支援シミュレーション PAOSS™ の活用事例 ……高田幹生
- ボックスモーション装置の構造解析 ……谷口俊則
- 薄肉軽量容器の設計における CAE 解析とシミュレーションの有用性について ……伊神秀生

【解説】柔軟性のある本体の飲料容器フォーマット／スポーツなどの“ながら飲み”に最適、環境面で優位性も

Aisapack S.A : 食品包装, 58 (5) 10 ('14)

【解説】特集 1—食生活を簡便にする包装のチカラ！—

- 食品包装, 58 (5) 17~27 ('14)
- “その先”の簡便性をトレーで提案／2014年春の新製品などで進む本格ラインナップ ……日清フーズ
- レンジ調理に手作り感をプラス／チャック付き専用パウチで素材生かした時短料理を実現 ……凸版印刷
- 生鮮食材を特殊バルブで“蒸し”調理／欧州発、新たな付加価値の創出に高まる評価 ……タキガワ・コーポレーション・ジャパン
- たとえ忙しくとも、朝はしっかりと…／2014年版“朝食に関する調査”で浮上する実態と志向 ……パルシステム生活協同組合連合会
- 安心・環境配慮を極める“パッケージソリューション”／食品包装向け水性フレキソ印刷の可能性を訴求 ……富士フィルムグローバルグラフィックシステムズ

【解説】特集—紙容器／紙容器に新時代が到来するか？—

Beverage Japan, 37 (5) 27~42 ('14.6)

- 紙容器入り飲料の生産量推移
- 新型紙容器の採用と期待感
- 紙容器のリサイクルが抱える課題と“ノンアルミ LL 紙容器”

○紙容器サプライヤーの動向

そ の 他

【解説】特集 2—第 3 回食品技術セミナー—

- フードケミカル, 30 (5) 65~99 ('14)
- 高圧ホモジナイザーおよび結晶セルロース添加によるタンパク質原料分散性の検討 ……宇藤勇真
- 微結晶セルロースの乳化性 ……合谷祥一
- 易分散・高機能の結晶セルロース製剤「セオラス® DX-3」のご紹介 ……山崎有亮
- 三相乳化技術の食品産業での応用について ……堀内貴美子・御器谷友美
- 国分における PB 商品の歴史と商品開発 ……鉄林康司

【解説】 ifia® JAPAN2014 HFE JAPAN2014 / [第 19

回国際食品素材／添加物展・会議, 第 12 回ヘルス

フードエキスポ] / 「わが社の製品力」

フードケミカル, 30 (5) 101~137 ('14)

【解説】特集 2—国際包装産業展／interpack 2014—

- 食品包装, 58 (5) 29~39 ('14)
- 打ち出すテーマ、ますます鮮明に／斬新な発想の新たな試みに世界中から注目が ……編集部
- ビスケット包装のシームレスライン／高生産性と包装仕様の変更に柔軟対応 ……Bosch Packaging Technology Company
- 人への優しさや使いやすさを提案／操作画面がスマホ式、包装機能はさらに進化も ……大森機械工業
- 口栓装着と充填、キャップ締めまで／世界的なパウチ商品トレンドを受け連動実演へ ……東洋自動機
- 業界最高水準の機械を実演／高生産、高品質、高生産性で世界に羽ばたく ……椿本興業
- 最高水準の透明バリアフィルム／世界レベルで電子レンジ活用製品への展開などを提案 ……凸版印刷
- 横ピロー高速キャンディ包装機／新しいシール技術などの採用で差別化を ……フジキカイ
- 小袋用ロータリー充填包装機／超高速、Y 型集積装置と連動し紹介 ……トバック
- バターなどの容器に決定版登場／易開封性やいたずら防止機能を備える ……RPC Packaging Holding(Deutschland)B.V. & Co.KG
- ルッキン・バック2011年展／過去53年の歴史で最大の成功を記録／企業で“決定権”持つ来場者の増加がとりわけ顕著に ……編集部

【解説】特集—FOOMA JAPN 2014 国際食品工業展／

食の未来を探しに行こう。—

ふーま, 31 (1) 4~11 ('14.5)