

国内編

分析・測定

【解説】DNAチップ新を用いたカビ検査システム「ジェノゲート」をバージョンアップ!～衛生検査・衛生点検を現場改善に効果的に活かすための考え方とは～アース環境サービス(株)・東洋製罐グループホールディングス(株)(東京都):月刊 HACCP, 20 (7) 73～80 ('14)

栄養・健康

【解説】年間特集—食品の品質保証技術—食品機械装置, 51 (6) 54～59 ('14)  
 ○食物アレルギーと測定法……………齊木 博  
 【解説】企画特集—食物アレルギーの診断と現場における予防対策—月刊 HACCP, 20 (7) 41～59 ('14)  
 ○成人の食物アレルギー／キュービーニュース2011年2月27日号(第480号)……………近藤直美  
 ○食品施設における食物アレルギー管理のポイント……………米北太郎

【解説】子どもに対する高脂肪・糖分・塩分食品および飲料のマーケティング規制に関する国際的動向大澤絵里・石川みどり・曾根智史:栄養学雑誌, 72 (3) 147～155 ('14.6)

【解説】和食文化にみるヒスタミン／HACCPの活用で安全に荒木恵美子:食と健康, 58 (7) 8～16 ('14)

食品衛生

【解説】特集—食品工場のための洗浄・殺菌技術—ジャパンフードサイエンス, 53 (6) 15～41 ('14)  
 ○カット野菜の安全・安心と品質向上技術…藤村亮太郎  
 ○安全な食品製造環境を実現する洗浄除菌剤…三上優美  
 ○無菌充填のための新しいサンテーション技術……………勝野仁智  
 ○二酸化塩素ガス消毒殺菌システムの特徴と食品製造現場への応用—発ガン性が指摘されるホルマリンに代わる二酸化塩素ガス除染紹介—……………阪田総一郎  
 ○過熱蒸気発生装置 (UPSS®) の特徴と利用効果

……………高田栄一郎  
 ○微酸性電解水生成装置『ピュアスター』……………森永乳業株式会社

【解説】特集—食品安全マネジメント—ジャパンフードサイエンス, 53 (6) 42～58 ('14)  
 ○今, 知らないと乗り遅れる食品安全の新潮流……………小泉 滋  
 ○食品工場向け IT ソリューションの紹介……………山口陽平  
 ○売る人・創る人・作る人をつないで開発力を強化—開発の進捗に従ったレシピ作り—……………松田隆夫

【解説】特集—包装の安全衛生性と法規・自主基準—包装技術, 52 (6) 19～97 ('14)  
 ○日本の食品包装の安全法規と最近の動向……………西 秀樹  
 ○海外の食品包装の安全法規と最近の動向……………西 秀樹  
 ○ポリ衛協の自主基準と確認証明書について……………篠 清志  
 ○塩化ビニル樹脂製品等の食品衛生に係る自主規格……………石動正和  
 ○『ポリ塩化ビニリデン製食品容器包装などに関する自主基準』について……………松永 悟  
 ○日本乳容器・機器協会の自主基準……………福田利夫・平野了悟  
 ○食品に接触することを意図した紙・板紙の自主基準……………中川好明  
 ○食品包装材料用接着剤等に関する自主規制……………三重野謙三  
 ○印刷インキに関する自主規制……………武井真一  
 ○食品用器具・容器・包装材の分析試験……………中西 徹

【解説】特集—信頼される微生物検査の計画立案と体制構築／急進するグローバル化への対応—月刊 HACCP, 20 (7) 19～39 ('14)  
 ○HACCP 導入企業における信頼される微生物検査体制……………戸ヶ崎恵一  
 ○AOAC による微生物検査法の妥当性確認～乾式シート培地「サニ太くん」の認証取得を例に～……………森田 裕  
 ○検査室が ISO/IEC17025に取り組み意義について……………川口英雄・中島 泉  
 ○日本細菌検査が「西日本食品産業創造展」に出展～微生物検査キット「BACcT」シリーズなど紹介～……………編集部

【解説】製造所固有記号制度をどのようにすべきか～販売者責任を明確にし, 強化することが必要である～筧川和男:月刊 HACCP, 20 (7) 110～115 ('14)

【解説】特集 1—魚介類由来の寄生虫—食と健康, 58 (6) 8～20 ('14)

- アニサキスとクドア／食中毒とその対策……松井保喜
- アニサキスの種類と食中毒の関連性……鈴木 淳

〔解説〕あなたのお店は大丈夫？／作業区分を考えて自主管理

鎌田孝子：食と健康，58（6）52～60（'14）

〔解説〕においを知って異臭事故を防ぐ

佐野太郎：食と健康，58（7）50～57（'14）

〔解説〕特集—食品マネジメントシステム最新の動向—  
食品機械装置，51（6）60～72（'14）

- 食品安全マネジメントシステムの動向と審査現場で見られる被審査組織の課題……向 洋一
- 食品サプライチェーンにおける食品安全に対するアプローチの動向……出田 宏

〔解説〕ハンズフリー型入退室管理システムによるフードディフェンスの強化

辻川雅夫：食品機械装置，51（6）73～77（'14）

〔解説〕アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」による中間報告について

山本達雄：日本食肉加工情報，768 8～9（'14.6）

〔解説〕特集 I—食品分野における電解水の利用—  
食品と開発，49（7）5～18（'14）

- 食品衛生管理でプレゼンス高まる微酸性電解水の利用研究……倉橋みどり
- 電解水の現況と日本電解水協会……川田勝大
- 微酸性次亜塩素酸水溶液の食品加工現場での使用……齊籐靖宏
- 利用拡大すすむ電解水と濃度監視装置……編集部

〔解説〕食品産業における用水・排水処理技術

編集部：食品と開発，49（7）30～37（'14）

### 添加物・副材料

〔解説〕砂糖と併用する新規機能性甘味料：希少糖含有シロップの糖代謝および脂質代謝の改善効果

木村友紀・中村雅子：ニューフードインダストリー，56（7）1～9（'14）

〔解説〕製油業界，安定収益化へ構造転換図る／環境変化対応と成長分野への展開を

酒類食品統計月報，56（4）33～41（'14.6）

〔解説〕特集—広がる高甘味度甘味料の世界—

フードケミカル，30（6）17～65（'14）

- 新規甘味料「アドバンテーム」の多様な機能によるお

いしさ創造の可能性—風味増強から異味マスキングまで—

- 「アスパルテーム」の広がるアプリケーション—砂糖と同じ甘さと砂糖にないユニークな機能—

……島津 司

- スクラロースの基本特性と食品への応用

……松田康正・竹村優子

- アセスルファムカリウムの特徴とアジアの飲料トレンド……キャリー アン・大沼 明

- ネオテーム製剤「ミラスイー®」の紹介とその応用アプリケーション……高坂賢之

- カンゾウ抽出物の基本特性とアプリケーション

……道免亜登夢

- ステビア甘味料の基本物性とアプリケーション

……野田芳之

- ソーマチンの基本特性と食品への応用

……松田康正・竹村優子

- 高甘味度甘味料の市場動向……編集部

- 高甘味度甘味料 各社製剤一覧……編集部

〔解説〕麹菌の育種によるみその品質向上を目指して

戸井田仁一：日本食品科学工学会誌，61（6）213～217（'14）

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—

食品機械装置，51（7）54～63（'14）

- 食用油脂の製造と安全性及び有効性について

……池本 敦

### 水産・畜産

〔解説〕特集 1—国内外の豚価をめぐる最近の情勢について—

日本食肉加工情報，768 2～7（'14.6）

- 最近の米国産豚肉の生産及び価格動向について

……山庄司岳道

- 豚肉市場の近況について……小野澤鉄彦

- 最近の豚価の状況及びソーセージの輸入の減少について／日本ハム株式会社，伊藤ハム株式会社，プリマハム株式会社及び丸大食品株式会社に聞く……編集部

〔解説〕チーズ総消費量，5年ぶり前年を下回る／国産ナチュラルチーズは過去最高

酒類食品統計月報，56（4）27～32（'14.6）

### 飲料・醸造

〔解説〕コーラ飲料安定拡大，各ブランドで切磋琢磨／トクホコーラは定着

酒類食品統計月報，56（4）17～20（'14.6）

容器・包装

【解説】2013年清涼飲料市場

久保喜寛：缶詰時報，93（7）2～7（'14）

【解説】特集—トクホ・エナジードリンクと機能性素材—

Beverage Japan，37（6）29～51（'14.7）

- 活況を呈するトクホ・エナジードリンク市場の最新事情
- 復調が続く特定保健用食品市場
- 新たな成長期を迎えたエナジードリンク
- 新製品開発に役立つ機能性素材

冷凍・乾燥

【解説】冷凍食品市場，伸び率鈍化も成長続く／コストアップで収益確保が課題

酒類食品統計月報，56（4）2～11（'14.6）

缶びん詰・レトルト食品

【解説】2013年の缶詰輸入—すべての分野で輸入量が減少—

（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会：缶詰時報，93（7）19～29（'14）

【解説】2013年の缶詰，びん詰，レトルト食品生産数量

缶詰時報，93（7）59～84（'14）

食品加工・保蔵

【解説】酵素食品の製造方法について

馬上元彦：ニューフードインダストリー，56（7）46～54（'14）

【解説】特集—飲料製造技術と品質保証—

食品機械装置，51（7）64～76（'14）

- 食品プロセスへのパルス高電圧応用の可能性  
.....大嶋孝之
- 飲料製造技術と製造環境.....中島康行

市場調査・流通

【解説】特集—食のシニアマーケティング—

食品と科学，56（7）51～58（'14）

- アクティブシニア向け食品開発の具体策.....高城孝助

機械・設備

【解説】混合・攪拌／乳化・分散装置の開発動向—省エネ・コスト削減と安全・衛生対策で進展する機種開発—

編集部：食品と開発，49（7）38～41（'14）

【解説】特集Ⅰ—包装で食をロングライフ化！—

食品包装，58（6）17～32（'14）

- 春先のかんきつ類を夏場に出荷／産地の経営安定化へ，MA包装と植物由来の食品添加物で可能に  
.....愛媛県みかん研究所
- ハイガスバリア包材を精肉や総菜の流通シーンに／多様化ニーズの中，販売チャンス「1日」延長の価値提案へ意欲.....クラレ
- ますます高まる包装の重要性を再認識（前編）／消費期限を決定する“食品の変質”と包装技術の活用事例.....鳥居貴佳
- 即席麺の賞味期限延長を開始／業界団体のガイドラインに則り4月1日以降の製造分から.....明星食品

【解説】食品包装における10のトレンド／第3回世界のプラスチック容器包装3R最新情報

村内一夫：食品包装，58（6）52～58（'14）

【解説】RFタグ進化論／人と社会と包装と／第50回可能性の海と幸福

寺浦信之：食品包装，58（6）60～65（'14）

【解説】特集Ⅱ—包装技術から見直す食品・飲料の新製品開発—

食品と開発，49（7）21～29（'14）

- 多機能を兼ね備えた新容器“スマートカップ”採用で品質・利便性を飛躍的に向上～「コンビーフスマートカップシリーズ」の開発事例～.....久保典昭
- キャップ付き容器採用で牛乳市場に新カテゴリーを創出～低脂肪ミルク「PREMiL（プレミル）シリーズ」の開発事例～.....畠山慎一郎・溝田泰達
- 特殊容器で品質保持期間の大幅な延長を実現～ドレッシング「うまドレセレブ」シリーズの開発事例～.....樋口良仁
- 食品・飲料の付加価値を高める包装機械.....編集部

その他

【解説】特集2—FOOMA JAPAN 2014国際食品工業展—

食品包装，58（6）33～39（'14）

- 製造現場のロボット化加速で機械出展が増加／併催行事もさらに充実したラインナップに
- 業界最高水準のパレット洗浄機開発／コンピュータ制御により全工程を自動化.....ショウワ
- 異物混入防止対策で好評／食品産業向けオールステンレスリフト.....メイキコウ

【解説】Interpack 2014／包装産業の世界トレンドを探る

Beverage Japan，37（6）62～69（'14.7）