

国内編

分析・測定

- 〔解説〕MALDI-TOF MSを用いた微生物迅速同一食品製造工程における微生物汚染への安全対策—  
山北京由・河合政利・廣庭隆行：ジャパンプードサイエンス, 53 (8) 62~66 ('14)

栄養・健康

- 〔解説〕がん関連シグナル経路を標的とした植物由来天然物の探索  
石橋正己：化学と生物, 52 (8) 541~548 ('14)

微生物・酵素

- 〔解説〕機能的オリゴ糖 DFA IIIとその合成酵素  
原口和朋：ニューフードインダストリー, 56 (8) 9~14 ('14)

食品衛生

- 〔解説〕食品表示の適正化と食品表示規制(1) —景品表示法改正をめぐる議論を契機として—  
山口由紀子：国民生活研究, 54 (1) 1~31 ('14.7)
- 〔解説〕HACCPの普及推進に向けた取組み／食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)の改正  
奥藤加奈子：食と健康, 58 (8) 8~17 ('14)
- 〔解説〕事例から学ぶクレーム対応  
吉松恵子：食と健康, 58 (8) 50~61 ('14)
- 〔解説〕特集—始まる「HACCP導入型基準」、官民いかに対応すべきか—  
月刊HACCP, 20 (8) 19~36 ('14)
- 厚生労働省医薬食品局食品安全部が「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」改正～コーデックスガイドラインに沿った「HACCP導入型基準」を規定～……………編集部
  - HACCP普及の鍵は「行政の仕組み」と「民間認証」の連携～リスクアセスメントに基づいたフードチェーン全体での食品安全確保の仕組みを～……………森田邦雄
  - 危害分析・重要管理点方式を導入した新管理基準を考える～要求事項に着目した条例策定を期待して～……………田村延一

- HACCP義務化見据え行政対応など説明／食料協がHACCP普及テーマに研修会開く……………編集部

- 〔解説〕企画特集—PRP・HACCPを“長続き”させる食品施設とは／「空調システム」と「科学的根拠に基づく洗浄の考え方」—  
月刊HACCP, 20 (8) 39~56 ('14)
- ATPふき取り検査を活用した衛生管理指導と洗浄・殺菌操作の改善事例……………福崎智司
  - 置換換気空調システム「快潔®」……………岡野秀紀

- 〔解説〕特別企画／現場におけるフードディフェンスの具体的構築  
月刊HACCP, 20 (8) 59~68 ('14)
- 「食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する検討会」報告書(抜粋)……………農林水産省消費・安全局
  - 色展開やラベルによる識別などの身近な提案から、出入管理・品質管理カメラなど高度なシステムまでトータルに提案／ミドリ安全の【フードディフェンス(食品防御)対策商品】…ミドリ安全(F&H)部
  - フードディフェンス関連セミナー・研修会のご案内……………編集部

- 〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—  
食品機械装置, 51 (8) 52~59 ('14)
- 新食品開発の技術的裏付けと食品包装技術…石谷孝佑
- 〔解説〕特集2—食品の安全衛生に貢献する！—  
食品包装, 58 (8) 31~40 ('14)
- その認証取得は、もはや“時代的要請”／国際的な食品安全規格「FSSC22000」の傾向と対策…鈴木則之
  - 青色のPO系食品包装ラップを販売中／ラップ破片が食品に誤って混入しても見分けやすい配慮から開発……………三菱樹脂
  - 複雑化する食品流通下の法令遵守／米国のRTEメーカーが直面する課題と対策……………ジェフリー バラク (Jeffrey Barach)

添加物・副材料

- 〔解説〕特集1—食品の構造と“コク”～おいしいには“理由”がある—  
フードケミカル, 30 (8) 17~60 ('14)
- 五感コミュニケーションから考える「コク」科学の発展……………相良泰行
  - 食べ物の「こく」とおいしさ—その定義と寄与成分—……………西村敏英・江草 愛
  - コクと粘度・油・渋味との関係について……………西成勝好
  - 食品のこくとこく味調味料……………勝又忠与次
  - 「こく」を付与するタマネギ調味素材

- .....納庄康晴・杉瀬 健
- 味の科学者・鳥居博士が案内する「摂食」発「おいしさ」行コクの旅～脳と消化管編～.....鳥居邦夫
- コクを付与する素材・製品紹介

【解説】特集一減塩素材と低塩化技術一  
食品と開発, 49 (8) 4~25 ('14)

- 高血圧対策としての加工食品の減塩化推進の取り組み.....安東克之
- 減塩加工食品に関する消費者意識と「減塩でもおいしい」味づくりの考え方.....三上和也・勝又忠与次・大久保暁子
- 香料技術を用いた機能性減塩素材.....赤井則博
- 塩味様呈味増強素材「ウェルネックス YN-1」の利用.....佐野博之
- 発酵調味液「ベルダッド®F 7」を活用した減塩食品への応用.....竹内 誠
- フレーバーテクノロジーによる減塩ソリューション.....安室憲一
- 減塩素材 Soda-Lo™ と加工食品へのアプリケーション.....加藤久明
- おいしい減塩化を目指して一各社が提案する減塩素材一.....編集部

農 産

【解説】伝統野菜あれこれ～日本の食を支えた野菜たち～(その1)  
向井 優：食品と科学, 56 (8) 16~22 ('14)

【解説】製粉各社, 将来見据えた体制構築図の／国内拠点の強化・再編, 海外展開を加速化  
酒類食品統計月報, 56 (5) 2~11 ('14.7)

飲 料 ・ 醸 造

【解説】6月苦戦でマイナスに転じたビール類／10年ぶり年間出荷増への課題は？  
酒類食品統計月報, 56 (5) 17~20 ('14.7)

【解説】【2013(平成25)年度】酒類・食品企業の3月期決算と次期見通し／15業種中11業種が増収増益を達成  
酒類食品統計月報, 56 (5) 54~67 ('14.7)

【解説】特集一ウォータービジネス2014 HOD 市場拡大への期待と課題一  
Beverage Japan, 37 (7) 20~46 ('14.8)

- ミネラルウォーターが飽和するか？
- 炭酸水との競合
- 踊り場を迎えた2013年 HOD 市場

- 業界団体の一本化と活動方針
- ウォーターサーバーの多様化とリスク対応
- 顧客勧誘にも課題噴出
- ウォータービジネスの未来を考える
- 主要 HOD ブランドの動向
- エア・ウォーター／独自路線の追求と、その体制
- 主要 HOD サプライヤーの動向

【解説】塩入り飲料／急増する新製品, 真夏の風物詩になるか？  
Beverage Japan, 37 (7) 49~57 ('14.8)

冷 凍 ・ 乾 燥

【解説】食品品質安全保持のための冷凍・解凍技術～食品廃棄ロス削減と旨味向上の両立を目指して～  
編集部：食品と開発, 49 (8) 54~57 ('14)

缶 び ん 詰 ・ レ ト ル ト 食 品

【解説】特集一レトルト食品の需要と技術動向一  
ジャパンフードサイエンス, 53 (8) 15~33 ('14)

- レトルト食品の市場と技術について.....武田 淳
- レトルト殺菌機の近況と今後の課題.....鶴飼宏太
- トレタイプレトルト食品の現況と容器開発動向.....門谷直樹
- レトルト食品包装用透明バリアフィルム〈クラリスタCF〉.....(株)クラレ

【解説】2013年の缶びん詰, レトルト食品生産動向  
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会：缶詰時報, 93 (8) 2~23 ('14)

【解説】4. 平成25年(1~12月)品目・缶型別缶詰生産数量  
缶詰時報, 93 (8) 36~68 ('14)

食 品 一 覧

【解説】新たな価値づくりが始まった／菓子業界の消費活性化策／有力メーカーの商品政策を探る  
総合食品, 38 (3) 15~22 ('14.8)

【解説】イスラムの食肉加工品  
Abdulatif Ahhmed・Hasan Yetim・本山三知代・坂田亮一：日本食肉加工情報, 770 2~6 ('14.8)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

【解説】発酵食品データベースの構築一日本伝統発酵食品の技術を継承し発展の基礎を作る一

曲山幸生：ニューフードインダストリー，56 (8)  
33~40 ('14)

## 機 械 ・ 設 備

### 【解説】特集一食品工場における省エネ対策一

食品機械装置，51 (8) 60~68 ('14)

- 水潤滑式オイルフリースクリークコンプレッサーによる省エネルギー，クリーン，省メンテナンスの実現  
.....吉岡梨沙
- 最新のコンプレッサーの使用における省エネルギー化  
.....越智昇太

### 【解説】混合・攪拌・乳化工器／混合・溶解・乳化工器

杉船大亮：食品機械装置，51 (8) 69~76 ('14)

### 【解説】特集3一食と包装の検査装置2014年・夏一

食品包装，58 (8) 41~46 ('14)

- 包装の“漏れ”検査時間を大幅短縮／ヘリウムタイプのリークディテクタで性能向上の新製品発売  
.....アルバック
- 黒豆・大豆・金時豆など豆類外観検査装置／豆類の手選別を強力にサポート.....ワイエムシステムズ
- 新型ピンホール検査ユニット／透明フィルムのインライン検査に最適.....浜松ホトニクス
- 異物混入を高精度で検知／近赤外光による新型異物検出機を開発...豊橋技術科学大学・三井金属計測機工

## 容 器 ・ 包 装

### 【解説】特集一ライフスタイルの変化と包装一

包装技術，52 (8) 3~46 ('14)

- ライフスタイルの変化と食品包装.....住本充弘
- 超高齢社会に求められる包装.....高岡真佐子
- 価値観の潮流とスキンケア化粧品パッケージ・デザインの変化.....宮本文幸
- ライフスタイルの変化に挑むロングセラー商品の包装  
.....本間昌平
- トイレタリー製品における詰替え容器の変遷  
.....稲葉真一
- マイボトルドリンク drop の商品開発.....横山拓己
- PET ボトル入りワインの製品化.....竹内 潔
- ライフスタイルの変化と食品包装—レトルト食品や電子レンジ対応食品を例にして—.....松嶋健治

### 【解説】食品包装における10のトレンド／第5回「軟包装化」「軽薄短小化」「個包装化」

村内一夫：食品包装，58 (8) 56~59 ('14)

### 【解説】特集1一飲料&液体食品包装 part II一

食品包装，58 (8) 17~30 ('14)

- 生産量5年連続記録更新へ高まる期待／人気カテゴリーではTPOに応じた“飲み分け”も加速
- PET ボトル500mLへの“マルチパック展開”／トクホ炭酸飲料での採用を契機に「次の定番」へ提案加速  
.....ミードウェストベコ
- 水蒸気バリア性備えたPS系シート／量産体制整え，ポーションミルク容器などに本格上市目指す  
.....電気化学工業
- 飲料容器分野への参入いよいよ本腰／K2013で世界デビューの高速PET容器成形機を尖兵に供給体制も強化.....日精エー・エス・ビー機械
- 10月の開催成功に向け準備着実／公式パートナー「drinktec」との協力関係に新たな一歩も  
...CBB 2014 (国際醸造・飲料製造加工技術・機器見本市)
- 3社共通の「擦り傷対策びん」導入／1本当たり10gの軽量化でCO<sub>2</sub>削減も  
.....サッポロビール・サントリー酒類・アサヒビール
- “フローズン”カクテルをパウチで／直観的にフレーバーを喚起するデザイン.....キリンビール

## 環 境 問 題

### 【解説】特集一食品工場の排水処理技術一

ジャパンフードサイエンス，53 (8) 34~61 ('14)

- 食品工場の油脂含有排水の効率処理  
.....山本一郎・荒川清志
- これからの食品排水処理—見直される凝集処理—  
.....能城道夫
- オゾンによる高負荷排水処理対策～新しいオゾン利用技術～.....中林康一・林田英麗
- 油脂分解微生物を利用した排水処理技術.....岡田幸男
- 活性汚泥の乾燥と再利用化技術について  
.....大和章伸・荒井正太郎
- 特許多重円盤型「ヘリオス脱水機E-タイプ」  
.....(株)ヘリオス

### 【解説】特集一賞味期限を考える一

食品と科学，56 (8) 59~67 ('14)

- 食品ロス削減にむけた賞味期限延長技術.....山崎勝利

## そ の 他

### 【解説】特集2—JASIS 2014開催直前ガイド—

フードケミカル，30 (8) 65~82 ('14)

- JASIS 2014 開催概要について.....野元政男
- 先端創食市場における先端分析計測の役割—先端診断技術からフードサイエンスを通して将来をみる—  
.....岩瀬 壽
- セミナープログラム
- JASIS 2014 出展社 PICK UP !