

国内編

分析・測定

- 〔解説〕近赤外分光法による飲料分析技術
大倉 力：ソフト・ドリンク技術資料, 173 (2) 49~67 ('14.8)
- 〔解説〕特集—食品分析技術の動向—
ジャパンフードサイエンス, 53 (9) 36~47 ('14)
- フーリエ変換型近赤外分光分析計による近赤外分析法の食品分野への応用と最新の動向—ラボ分析からプロセス計測へ—……………三浦 剛・大崎一男
 - 蛍光免疫測定素子 (Q-body) による微量分析技術……………ウシオ電機株式会社

栄養・健康

- 〔解説〕ホルモン様機能を示す食品成分 (その1) —注目され始めたビタミンDのホルモン様機能—
金谷建一郎：食品と科学, 56 (9) 14~21 ('14)
- 〔解説〕特集—食と健康—
食品と科学, 56 (9) 61~69 ('14)
- 食事パターンと心の健康……………南里明子
- 〔解説〕特集—食と美容—
FFI ジャーナル, 219 (3) 210~230 ('14.8)
- 栄養と皮膚……………大石祐一
 - コラーゲンペプチドの皮膚構成成分への影響……………大原浩樹・市川聡美
 - 美肌食品—角層細胞間脂質とコラーゲンペプチド……………前田憲寿
- 〔解説〕新発見ビタミンK含有の意味するもの
伊東芳則：ニューフードインダストリー, 56 (9) 54~58 ('14)
- 〔解説〕現行の食品成分表とその改訂
安井明美：ソフト・ドリンク技術資料, 173 (2) 83~98 ('14.8)
- 〔解説〕もう一つの臓器—腸内細菌叢の機能に迫る／代謝産物を介した宿主-腸内細菌叢間相互作用の重要性
福田真嗣：化学と生物, 52 (9) 565~567 ('14)

食品衛生

- 〔解説〕特集—食品工場の衛生監査でどこを見るか? /

巡回指導・衛生点検のノウハウ—

- 月刊 HACCP, 20 (9) 19~34 ('14)
- 工場監査の考え方とそのノウハウ—現場監査で「見る」ポイントと評価の仕方—……………大音 稔
 - 工場監査のポイント—AIB フードセーフティシステムや FSSC22000 監査時のポイント— ……鈴庄則之
 - 参考資料 / HACCP プログラム監査を実施する際のポイント / 日本 HACCP トレーニングセンター主催「HACCP Verification and Validation Course」より……………メリンダ ヘイマン
 - 参考資料 / HACCP における必須管理点 (CCP) の検証 / 日本 HACCP トレーニングセンター主催「HACCP Verification and Validation Course」より……………ウォーレン ストーン

〔解説〕企画特集—PRP・HACCP を“長続き”させる食品施設とは / 「工場に負担をかけない工法」と「環境モニタリングプログラム」を中心に—

- 月刊 HACCP, 20 (9) 37~56 ('14)
- 床に穴をあけない設置工法の免震器具「安震アジャスター」 / 手軽で安価な地震対策が施設設備の耐久性にも寄与……………(株)安震
 - 参考資料 / HACCP 導入効果の検証の一環としての「環境モニタリングプログラム (EMP)」について / 日本 HACCP トレーニングセンター主催「HACCP Verification and Validation Course」より……………メリンダ ヘイマン
 - 人の手指や着衣・靴などからの二次汚染の予防を考える—養豚場における豚流行性下痢 (PED) ウイルス対策を例に—……………村松寿代
 - 食品工場の清潔な床をサポートする抗ウイルス性ノックス床シート「ロンプロテクト」……………ロンシール工業(株)

〔解説〕社会システムにおける安全・安心・信頼 (1) —中国の食を巡る問題の複雑性とルーマンのリスク概念による分析—

- 三好恵真子：ニューフードインダストリー, 56 (9) 35~44 ('14)

〔解説〕野生鳥獣肉 (ジビエ) と食中毒—安全に活用・提供するために—

- 立松洋子：食と健康, 58 (9) 8~16 ('14)

〔解説〕さらなる展開を目指す食の安心・安全・五つ星店 (公社) 日本食品衛生協会：食と健康, 58 (9) 50~62 ('14)

〔解説〕特集 I —食品工場の洗浄技術—
食品と開発, 49 (9) 4~16 ('14)

- 食品産業における洗浄技術の効率化を目指して

-福崎智司
 ○洗浄における問題ポイントの発見とその監視
本間 茂
 ○食品工場の洗浄・除菌.....編集部

〔解説〕食品工場の異物混入対策のための防虫技術
 編集部：食品と開発，49（9）40～42（'14）

〔解説〕食品工場用潤滑剤の最新動向～FSSC22000認
 証取得の進展で需要のすそ野が着実に拡大～
 編集部：食品と開発，49（9）43～45（'14）

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—
 食品機械装置，51（9）54～58（'14）
 ○食品の安全とリスク分析（アナリシス）について
姫田 尚

添加物・副材料

〔解説〕オカラを原料とした麴を用いたシイラ魚醤油の製造
 越智 洋・水谷政美・山本英樹・林 幸男：日本食
 品保蔵学会誌，40（4）161～169（'14.7）

〔解説〕FFI Reports
 FFI ジャーナル，219（3）281～306（'14.8）
 ○増粘多糖類のパーソナルケアへの応用
前田和寛・井藤大作
 ○産地別チョコレート香料の開発.....高橋 潤・安東宜英
 ○ベニバナ色素について.....張 慧利・西山浩司
 ○カロテノイド結晶分散剤の紹介
西田篤史・田宮敏呂
 ○彩食甘味®高甘味度甘味料ソーマチンの基本特性と食
 品への応用.....松田康正・中野玄洋

〔解説〕注目される過酢酸製剤の食添指定と期待される
 利用分野の拡大
 編集部：食品と開発，49（9）18～19（'14）

〔解説〕焼肉のたれ類，堅調な食肉需要を背景に拡大/
 催事提案や生鮮連動販売で新規需要創出
 酒類食品統計月報，56（6）40～48（'14.8）

〔解説〕食品衛生法に基づく「健康上無害の添加物」と
 してグルタミン酸ナトリウムの追加
 果汁協会報，672 17～18（'14.8）

〔解説〕希少糖：その特徴と食品・飲料への応用可能性
 徳田雅明：ソフト・ドリンク技術資料，173（2）
 19～36（'14.8）

〔解説〕特集—調味料利用の新展開—

ジャパンフードサイエンス，53（9）15～35（'14）
 ○進化する酵母エキス「ハイパーミーストシリーズ」の
 機能と応用.....鈴木睦明
 ○発酵調味液「ベルグッド F7」の特性と用途
竹内 誠
 ○algility™（アルジリティ）：クロレラ素材の食品への
 活用法.....ロケットジャパン株式会社
 ○カネカ調味素材「セイボリーベース T1」
株式会社カネカ
 ○馬鈴薯蛋白質を利用した調味料について
コスモ食品株式会社
 ○明王物産の風味改善技術.....明王物産株式会社

〔解説〕特集—おいしいフライ調理品の多角的研究—
 フードケミカル，30（9）17～74（'14）

○冷凍フライ調理食品の近年の動向.....梶田 孝
 ○新しいバター用素材「プロクレージュ ST」
齋藤 裕
 ○バターの物性・食感を向上させる加工デンプン
大久保喜隆
 ○米粉で製造する米パン粉の特徴.....大関勝彦
 ○おいしさを引き立てるフライ食品用素材と利用
杉山泰崇・羽木貴志
 ○フライ油からの揚げ衣のおいしさ.....関屋佳明
 ○衣の新食感を作り出す加工穀物.....石倉和菜
 ○おいしいフライ調理品をサポートする，とんかつソー
 スの粘性機能.....小坂耕平
 ○こめ油のフライ特性と機能性.....高井まりえ
 ○フライ調理品に役立つ素材・添加物・機械紹介
編集部
 ○編集部オススメ!! 各社のフライ新商品.....編集部

〔解説〕スクシノグリカンの食品への利用
 岩田 怜：フードケミカル，30（9）75～80（'14）

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2）
 向井 優：食品と科学，56（9）72～78（'14）

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕特集—2014年上半年期清涼飲料市場報告—
 Beverage Japan，37（8）32～80（'14.9）
 ○消費税増税で付加価値を模索する清涼飲料市場
 ○主要ブランド別動向
 ○2014年上半年 会社別 新発売品一覧

〔解説〕特別企画／2014上半年期ビール系飲料市場
 Beverage Japan，37（8）83～94（'14.9）

- 6月の大幅減が響いて過去最低を更新
- メーカー別主要ブランドの動向

〔解説〕2014年上期動向と下期展望／2014年の酒類・食品産業，基幹レギュラー商品の価値再考を〜コト・価値発想の拡充も不可欠〜
酒類食品統計月報，56(6)2~21('14.8)

〔解説〕2013年度酒類・食品問屋170社の業績ランキング〜値上げ・仮需等で売上拡大も，減益企業増加〜
酒類食品統計月報，56(6)49~63('14.8)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕レトルト食品に関する消費者意識調査—イメージと定義・特徴認知—
日本缶詰びん詰レトルト食品協会レトルト食品部会マーケティング問題対応W.G.:缶詰時報，93(9)2~14('14)

〔解説〕缶詰，びん詰，レトルト食品生産数量(2014年1~3月期1次集計分速報)
缶詰時報，93(9)75~96('14)

食品加工・保蔵

〔解説〕特集Ⅱ—ロングライフ食品の製造技術—
食品と開発，49(9)20~29('14)

- 惣菜類のロングライフ化技術……………増田敏郎
- ロングライフ食品の製造施設に求められる要件……………渡部千種
- ロングライフ食品製造のためのエアコントロールと清浄度管理……………編集部

〔解説〕食品・飲料における加熱・非加熱殺菌技術〜高品質，省エネ，コスト削減などで進展する装置開発〜
編集部：食品と開発，49(9)31~39('14)

機械・設備

〔解説〕特集—異物混入対策機器—
食品機械装置，51(9)59~74('14)

- 最新の金属検出機について……………金井貴志
- 最新のフィルタの使用事例……………木村光男
- 色彩選別機・風力静電の異物除去へ応用について……………井関紗千子

容器・包装

〔解説〕特集—海外の包装事情—
包装技術，52(9)3~61('14)

- インターパック2014視察報告……………井坂 勤
- “成長の源泉はつねに革新であること!”インターパック2014にみる世界包装界の新しい潮流……………有田俊雄
- インターパック2014にて感じたこれからの包装……………井上順二
- フィリピンの食品包装の現状と課題……………石谷孝佑
- 当社の海外展開と頭を痛めさせられた海外梱包材状況……………金坂良一
- 抜木型加工事業の欧米における最新動向……………徳永明子
- 3軸同時振動試験の世界的動向と輸送試験—電気サーボモータ式3軸振動試験機の優位性—……………深田 修

〔解説〕第三十八回木下賞受賞論文
包装技術，52(9)63~82('14)

- 微細発泡PETボトル「Fi-Cell®」の開発……………阿久沢典男・市川健太郎
- アルミレス・カートンレス異形レトルトパウチの開発……………齋藤 等・三浦 崇
- UDエコパウチ(バイオマス仕様)……………渡辺健一郎・平井裕一
- クリーミーな泡が簡単に作り出せる『大容量泡吐出ポンプ』の開発……………山本康人・加藤啓育・山本昌彦

〔解説〕特集1—食品の価値を高める包装力!—
食品包装，58(9)17~27('14)

- 変化するデザインの潮流を実感／アワードの存在感と重要性，回を重ねるごとに大きく…ジェラル キヤロン
- 新たな基準で選ぶブランド米の提案／おいしさを数値で見分けるパッケージング展開……………あっぷふあーむソリューションズ
- コック式口栓の自立袋をフランスから輸入／デザイン印刷対応力も魅力，菊水酒造が国内採用第1弾に……………アルテック
- 窒素ガス用いた微細発泡PETボトル／木下賞などの受賞を追い風に採用拡大へ高まる期待……………東洋製罐

〔解説〕食品包装における10のトレンド／世界で急成長中のシニア食品包装市場
村内一夫：食品包装，58(9)54~58('14)

そ の 他

〔解説〕特集2—TOKYO PACK 2014／2014東京国際包装展—
食品包装，58(9)29~33('14)

- 包装の課題を見つけるヒントの場に／新規申し込みや継続出展の小間数も増加
- リンス脱水付コンテナ洗浄機開発／年間ランニングコストを大幅に削減……………ショウワ
- ジェットエア式除水機／短時間で効果的に水滴を除去……………春日電機