

国内編

分析・測定

〔解説〕超臨界流体クロマトグラフィー／質量分析のメタボロミクスへの応用
田口歌織・福崎英一郎・馬場健史：化学と生物, 52 (10) 693~698 (14)

〔解説〕咀嚼・嚥下プロセスを考慮した官能評価—時間強度曲線法 (TI 法) について—
高橋伸彰：日本調理科学会誌, 47 (5) 267~271 (14.10)

栄養・健康

〔解説〕代謝から読み解く細胞老化とがん化／解糖系研究からの新潮流—Roll with it!
津坂剛史・近藤祥司：化学と生物, 52 (10) 637~640 (14)

〔解説〕食由来機能分子としてのグリセロ糖脂質の利用性／腸管組織への作用と腸管吸収性から見た利用性
高橋正和：化学と生物, 52 (10) 641~642 (14)

〔解説〕ロコモティブシンドローム対応素材の開発動向
編集部：食品と開発, 49 (10) 23~38 (14)

〔解説〕脳機能改善素材の市場動向
編集部：食品と開発, 49 (10) 40~46 (14)

〔解説〕特集—高齢者食品の開発動向—
食品と科学, 56 (10) 53~61 (14)
○高齢者食の開発の方向性と栄養・機能性について
山崎勝利

〔解説〕コリアンダーの保健作用
芳野恭士：ニューフードインダストリー, 56 (10) 1~14 (14)

〔解説〕おなか満足成分「アルギン酸ナトリウムとカルシウム」の満腹感に及ぼす効果確認試験
中野愛子・川手雄二・海老原淑子：ニューフードインダストリー, 56 (10) 15~25 (14)

〔解説〕色彩豊かなカラフルポテトの特徴と健康機能性
森 元幸・林 一也：ニューフードインダストリー, 56 (10) 26~32 (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)・山路明俊 (訳)：ニューフードインダストリー, 56 (10) 88~96 (14)

食品衛生

〔解説〕特集—安全で信頼のある食品を提供するために(「フード・フォーラム・つくば」より)—
食品と開発, 49 (10) 4~10 (14)

○フードチェーンを大切に—食中毒を繰り返さないために—色賢司
○乳酸菌バクテリオシン／食品への応用、そして拡大する利用分野—園元謙二

〔解説〕食品防御のために必要な対応と対策
齋藤 希：缶詰時報, 93 (10) 2~8 (14)

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—
食品機械装置, 51 (10) 52~60 (14)
○新しく見つかった寄生虫性食中毒—ヒラメに寄生する Kudoa septempunctata による食中毒—河合高生

〔解説〕食品表示基準案のポイント (2014年7月7日パブコメ案)
松本恵美子：食品と科学, 56 (10) 16~19 (14)

〔解説〕社会保険労務士からの手紙／社会背景とフードディフェンスの基礎を考えることの重要性
猫西健太郎：食品と科学, 56 (10) 62~71 (14)

〔解説〕特集—サプライヤーの HACCP 監査ではどこを視るべきか?／効果的な取引先監査の考え方 & ノウハウ—
月刊 HACCP, 20 (10) 15~29 (14)
○有効な工場監査を行うための監査技術—衣川いずみ
○良品を生み出す工場探しの旅—片桐史人
○食品企業にとって使いやすくメリットが大きい改正版 ISO 9001 (DIS 版)／サプライチェーンマネジメントへの応用活用例のご紹介—勝俣宏行
○食品偽装 (food fraud) の軽減に対する見解を示した政策方針書を発表
GFSI (世界食品安全イニシアチブ)

〔解説〕食品取扱い者のためのノロウイルス対策—予防と汚染時の対処法—
野田 衛：食と健康, 58 (10) 8~23 (14)

〔解説〕毒きのこに注意!!
山浦由郎：食と健康, 58 (10) 66~75 (14)

〔解説〕 社会システムにおける安全・安心・信頼(2) — 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 (10) 81~87 ('14)

添加物・副材料

〔解説〕 甘味受容体の構造から読み解く甘味料の特性  
日下部裕子:ニューフードインダストリー, 56 (10) 38~44 ('14)

〔解説〕 みそ本来の価値アピールで消費増税後の需要回復を喚起/みそ業界の市場活性化策  
総合食品, 38 (5) 15~27 ('14.10)

水産・農産

〔解説〕 ベトナムの『畜産開発戦略 2020』における豚、鶏、肉牛および食肉の動向(2)  
森山浩光:畜産の研究, 68 (10) 1021~1026 ('14)

〔解説〕 原発事故に起因する放射性核種が有蓄循環型農業におよぼす影響  
眞鍋 昇・高橋友継・田中哲弥・李 俊佑・田野井慶太郎・中西友子:ニューフードインダストリー, 56 (10) 45~50 ('14)

飲料・醸造

〔解説〕 特集—PET ボトル2014 ①—  
Beverage Japan, 37 (9) 37~55 ('14.10)  
○PET ボトルの新時代を探る—コストミニマムと付加価値—  
○酒類市場で中容量ボトルの採用広がる  
○PET 樹脂動向  
○PET プリフォーム成形機の最新事情  
○容器サプライヤーの動向  
○ドライ搬送とドライ潤滑剤の最新事情

〔解説〕 2014年度酒類食品産業の設備投資計画/4年連続のプラス計画/全14業種のうち、プラスは9業種  
酒類食品統計月報, 56 (8) 2~16 ('14.9)

〔解説〕 【データで見る】夏場のビール類販売この10年/年々高まる本家・ビールの重要度  
酒類食品統計月報, 56 (8) 17~19 ('14.9)

〔解説〕 東北清酒, 品質訴求で次世代のリーダーへ/来秋に6県合同イベント計画  
酒類食品統計月報, 56 (8) 20~31 ('14.9)

〔解説〕 13年家庭用 RC, ブーム背景に過去最高実績/一人当たりの飲用杯数が増加  
酒類食品統計月報, 56 (8) 65~70 ('14.9)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕 防災の日 缶詰, びん詰, レトルト食品フェスティバル2014 in 秋葉原  
(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会:缶詰時報, 93 (10) 52~58 ('14)

食品加工・保蔵

〔解説〕 缶詰食品およびレトルト食品の加熱殺菌におけるカムアップタイムの補正係数—カムアップ期のレトルト温度からの算出—  
寺島好己:缶詰時報, 93 (10) 37~44 ('14)

〔解説〕 もち性大麦粉の製パン特性  
嶋田幸治:ニューフードインダストリー, 56 (10) 33~37 ('14)

〔解説〕 特集—食肉・水産加工技術の新動向—  
ジャパンフードサイエンス, 53 (10) 16~35 ('14)  
○食肉加工品へのローズマリー抽出物の利用効果  
.....渡邊由子  
○食肉加工用酵素製剤「デナチーム PMC SOFTER」の効果と応用例.....門上 剛・武田匡弘  
○省資源に貢献する多層フィルム『ECOceeL』の開発  
.....大槻彰良・寺井健郎・前唄晋一  
○食肉加工品製造における微生物検査の迅速化と標準化  
.....関口幸恵  
○食肉・水産加工関連技術

〔解説〕 特集—食品加工技術の分岐点—  
フードケミカル, 30 (10) 17~48 ('14)  
○アルギン酸工業化への道と「昆布酸」の市場開拓  
.....笠原文善  
○微生物トランスグルタミナーゼの発見とアクティバ®製剤の開発.....熊澤義之  
○トレハロースの食品加工利用.....久保田倫夫  
○難消化性デキストリンの新しい生理機能—腸内細菌の資化を介した生体調節機能—  
.....宮里祥子・岸本由香・大隈一裕  
○食品素材のスプレードライ技術.....中島明子  
○ハイセパレーション技術がもたらした食品開発・製造の進歩.....宮脇長人

機械・設備

〔解説〕 製造・保管・輸送工程で重要性高まる温度管理

編集部：食品と開発，49 (10) 11～19 (14)

**〔解説〕 搬送に着目した開発施設を設置**

キリンビバレッジ株式会社：Beverage Japan, 37 (9) 57～59 (14.10)

**〔解説〕 PET ボトル入り酒製造の現場**

白鶴酒造(株)灘魚崎工場：Beverage Japan, 37 (9) 61～63 (14.10)

**〔解説〕 北海道の受託充填工場が狙う未来市場**

日本アスパラガス株式会社：Beverage Japan, 37 (9) 64～68 (14.10)

**解説] 特集—粉粒体機器—**

食品機械装置, 51 (10) 61～84 (14)

- 新型粉体混合器「無限ミキサー」の開発とその製品化について……………吉次 寛
- 日本製粉の製品安全への取り組みについて……………前鶴俊哉・石原義和
- 食品向け粉体機器の動向について(異物混入にスポットを当てて)……………石戸克典

容 器 ・ 包 装

**〔解説〕 特集—加飾技術—**

包装技術, 52 (10) 3～34 (14)

- 加飾技術の最近の動向……………榊井捷平
- 梨地フィルム「DIFAREN<sup>®</sup> A7440シリーズ」の特徴と用途……………渡邊康史
- 加飾性「コールドフォイル」について……………吉田潤一
- レーザーマーキングによる加飾技術……………瀬戸上 裕
- パルプ加飾成形 Nissha PAX ………………竹中 寛
- 金属缶の加飾技術について……………山田幸司

**〔解説〕 化学発泡材を使わないクリーンなポリオレフィン発泡シートの特徴と包装資材への展開**

小澤摩希子：包装技術, 52 (10) 36～38 (14)

**〔解説〕 特集1—プラスチックと食品包装の最前線—**

食品包装, 58 (10) 17～27 (14)

- 日々の内覧会で“地球が儲かる”を提案／「安全衛生管理指定事業場」の指定踏まえさらに合理化追求へ……………青木固研究所
- 北米にポリアミド6の新工場を設立へ／包装不良での食品廃棄ロス削減へ，世界シェア40%も視野… DSM
- 世界初！透明型を使ったブロー成形機／PET ボトルができる工程を目の前で見学できる……………キリンビバレッジ・滋賀工場
- “素材間競争”に勝ち抜き技術が集結／包装に特化した先端技術セミナーにも高まる関心

- …………… IPF JAPN 2014 (国際プラスチックフェア)
- 全世界で好評の主力汎用機2台／1ステップタイプの価値を実演など通じてアピール……………日精エー・エス・ビー機械
- プラボトル用リークテスター／シングルヘッドのリニアタイプを実機展示……………アルテック
- 飲料・食品工場に最適なボトル成形機／少量多品種からオリジナルボトル製造まで……………素材開発

**〔解説〕 軟包装時代の新ヒートシール講座／“複雑系”だからこそ重要な総合的判断**

大須賀 弘：食品包装, 58 (10) 50～53 (14)

**〔解説〕 食品包装における10のトレンド／高いニーズがある「簡便性」「利便性」の食品包装**

村内一夫：食品包装, 58 (10) 62～66 (14)

**〔解説〕 RF タグ進化論／人と社会と包装と／ももクロZ 観戦記 電波の効用**

寺浦信之：食品包装, 58 (10) 68～73 (14)

**〔解説〕 特集—食の簡便・迅速化—**

ジャパンフードサイエンス, 53 (10) 36～47 (14)

- 電子レンジ対応包材の最新動向……………平田達也
- 「サラダ白書2014」とパッケージサラダ
- 食の簡便・迅速化関連製品の紹介

そ の 他

**〔解説〕 「TOKYO PACK 2014」プレビュー～最新の包装技術・資材・機器・サービスが集結～**

編集部：食品と開発, 49 (10) 59～61 (14)

**〔解説〕 TOKYO PACK2014**

包装技術, 52 (10) 47～88 (14)

- 出品傾向の総括
- 出品分類による出品傾向
- TOKYO PACK 2014／出展者一覧
- TOKYO PACK 2014／主な出品物と特徴
- TOKYO PACK 2014 のみどころ

**〔解説〕 特集2—TOKYO PACK 2014／2014東京国際包装展／part II—**

食品包装, 58 (10) 33～43 (14)

- Coesia グループ3社の製品を展示／横型製袋充填包装機，コンベア，バッファシステム，IJP など……………ジーディー自動機械
- コンテナ洗浄機の最新機種／製造現場の洗浄環境改善を提案……………ショウワ
- さまざまな分野から期待の製品が勢ぞろい／従来の課題克服，環境対応型など多数出展