

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕特集—緑茶と認知症—  
食品と科学, 56 (11) 65~73 ('14)  
○緑茶の認知機能改善効果……………井出和希・山田 浩
- 〔解説〕日本人の健康と畜産食品  
森地敏樹: 畜産の研究, 68 (11) 1077~1080 ('14)
- 〔解説〕勤労世代の生活習慣病の予防に関する栄養疫学研究  
由田克士: 栄養学雑誌, 72 (5) 221~232 ('14.10)
- 〔解説〕環状イソマルトオリゴ糖・メガ口糖の生産  
舟根和美・小林麻里子・大脇静香・鈴木龍一郎・ノ瀬仁美: ニューフードインダストリー, 56 (11) 25~32 ('14)
- 〔解説〕乳中RNAによる乳児(仔)への機能伝達の可能性／乳中に見いだされた新規生理因子  
和泉裕久・小坂展慶: 化学と生物, 52 (11) 710~711 ('14)
- 〔解説〕MATE トランスポーターによる薬剤排出機構の解明とペプチド創薬の可能性  
濡木 理: 化学と生物, 52 (11) 725~730 ('14)
- 〔解説〕【2010年農芸化学研究企画賞】「減塩食品開発を  
目指して—天然物由来成分の塩味増強効果を定量的  
に評価するシステム開発」の経緯とその後  
植野洋志: 化学と生物, 52 (11) 742~748 ('14)
- 〔解説〕特集—高齢者向け食品の開発—  
ジャパンフードサイエンス, 53 (11) 43~56 ('14)  
○「新しい介護食品」の考え方  
○粘度による食品材料の評価技術—摂食・嚥下評価に関  
わる, 増粘剤や粉体食品の物性測定について—  
……………出雲直人

食品衛生

- 〔解説〕食生活における新しい表示制度の意義と役割  
戸部依子: 食品と科学, 56 (11) 16~19 ('14)
- 〔解説〕特集—食品防御のあり方—  
食と健康, 58 (11) 8~18 ('14)  
○食品防御対策ガイドライン……………神奈川芳行  
○食品企業における取り組み事例……………森川恵介

- 〔解説〕食中毒・感染症のリスクあり／実践しよう！ト  
イレの衛生  
小沼博隆: 食と健康, 58 (11) 54~59 ('14)
- 〔解説〕特集—安全性確保のための新調理システムとリ  
テール HACCP—  
月刊 HACCP, 20 (11) 19~31 ('14)  
○新調理システムとリテールレベル HACCP…西 耕平  
○「あるべき業務用厨房」を目指す最適厨房研究会の活  
動……………編集部  
○日本 HACCP トレーニングセンター・平成25年度農  
林水産省補助事業「食品産業グローバル革新支援事  
業」報告書より／日本版 SFBB(Safer food, better  
business) 研修会報告 ……………長井 昭・新名史典
- 〔解説〕企画特集—PRP・HACCP を“長続き”させる食  
品施設とは／「カナダ FSEP の PRP チェックリス  
ト」と「ネズミ対策」を中心に—  
月刊 HACCP, 20 (11) 33~62 ('14)  
○食品工場におけるペストコントロール～食品工場のネ  
ズミ対策について～……………高橋啓一郎  
○東京都が「自主的衛生管理段階的推進プログラム」創  
設～食品事業者の段階的な自主衛生管理の取り組み  
推進～……………東京都福祉保健局健康安全部食品監視課  
○カナダ「FSEP(食品安全強化プログラム)」第3.1項に  
おける PP・PRP(前提条件プログラム)の要求事項  
……………原著: カナダ食品検査庁(CFIA)・翻訳: 日本  
HACCP トレーニングセンター(JHTC)・編集: 編集部
- 〔解説〕原発事故に関わる家畜と畜産物の安全性について  
眞鍋 昇・高橋友継・李 俊佑・田中哲弥・田野井  
慶太郎・中西友子: 畜産の研究, 68 (11) 1085~  
1090 ('14)
- 〔解説〕食品安全性確保のための受託検査サービス  
編集部: 食品と開発, 49 (11) 37~41 ('14)
- 〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—  
食品機械装置, 51 (11) 52~59 ('14)  
○食品製造工場における衛生管理～汚れの把握と対策～  
……………浦野博水
- 〔解説〕柿渋や渋柿廃棄物を利用した放射性元素の除去  
技術の開発  
井上勝利: ニューフードインダストリー, 56 (11)  
8~16 ('14)
- 〔解説〕柿渋でウイルス対策／柿タンニンによる強力な  
ウイルス不活性化作用  
坂口剛正・上田恭子・川端涼子: ニューフードイン  
ダストリー, 56 (11) 17~24 ('14)

〔解説〕炊飯器での保温中に米飯を変敗させる細菌の推定  
 入澤友啓・辻井良政・岡 大貴・野口治子・内野昌孝・高野克己：日本食品保蔵科学会誌，40（5）241～246（'14.9）

添加物・副材料

〔解説〕フレーバー 今年の注目点と2015年への提案  
 編集部：食品と開発，49（11）43～51（'14）

〔解説〕天然色素の市場動向  
 編集部：食品と開発，49（11）52～58（'14）

〔解説〕免疫賦活剤の市場動向  
 編集部：食品と開発，49（11）61～66（'14）

〔解説〕特集一製パン・製菓の近況と副素材一  
 ジャパンフードサイエンス，53（11）16～41（'14）  
 ○国産パン用小麦による自給率向上への取組み  
 ……………西崎陽介  
 ○製菓・製パンへの寒天利用の近況……………中村昌敬  
 ○洋菓子への洋酒利用の近況……………大井真人  
 ○製パン分野へのトレハロースの利用と効果  
 ……………今津奈都子  
 ○各社の副素材・関連機器紹介……………編集部

〔解説〕特集一物性をメインにした品質改良剤一  
 フードケミカル，30（11）9～57（'14）  
 ○食肉加工における品質改良剤の有効利用について－最近の動向を中心に－  
 ……最上真吾・前澤好子・早川夕紀子・下村健一  
 ○ベーカリー製品における品質改良成分の有効利用について……………伊賀大八  
 ○リン酸塩による畜肉製品の品質改良について  
 ……………櫻井芳男  
 ○小麦タンパクの改質による新しい食品改良素材の開発と食品への応用……………安藤為明  
 ○食肉加工用酵素剤「デナチーム PMC SOFTER」  
 ……………門上 剛・武田匡弘  
 ○植物・動物タンパクを利用した魚粉代替養魚飼料の開発－嗜好性物質やそのペレット製造法，添加物等で代替原料の利用性をアップー…石田典子・興石友彦・野田 勉・片山知史・山口敏康・柳 宗悦・佐藤秀一  
 ○卵白代替素材・製剤 一覧表……………編集部  
 ○各社の品質改良剤製品……………編集部

農 産

〔解説〕北海道におけるスイートコーンの生育と生産特性  
 井上信久：缶詰時報，93（11）2～12（'14）

〔解説〕主要国における2014／15年度の核果類生果の生産・流通状況  
 果汁協会報，674 38～44（'14.10）

〔解説〕寒締め（冬期低温処理）によるハウレンソウの品質成分向上  
 青木和彦：ニューフードインダストリー，56（11）63～70（'14）

〔解説〕身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで／タマネギ  
 室 崇人：日本食品保蔵科学会誌，40（5）247～250（'14.9）

水産・畜産

〔解説〕肉牛飼養における鉄問題  
 大成 清：畜産の研究，68（11）1129～1136（'14）

〔解説〕ハムソー，2年連続値上げも市場は堅調／高質・こだわり品の開発で付加価値需要狙う  
 酒類食品統計月報，56（9）17～23（'14.10）

飲料・醸造

〔解説〕特集一PET ボトル2014 ②—  
 Beverage Japan，37（10）32～55（'14.11）  
 ○PET ボトルの新時代を探る—PET ボトルの革新探訪—  
 ○チルド飲料製品に広がる小型PET ボトル  
 ○PET ビールケグの可能性を探る  
 ○PET ボトル製造の最新技術  
 ○飲料製造設備の最新事情  
 ○PET ボトル関連検査・測定装置の最新動向

〔解説〕嗜好性の高い緑茶飲料を可能にしたキャップで受託製造を展開  
 株式会社ジャテックス：Beverage Japan，37（10）58～59（'14.11）

〔解説〕2013年度酒類・食品メーカー250社の業績ランキング／14年度は仮需反動や円安の影響など懸念  
 酒類食品統計月報，56（9）2～13（'14.10）

〔解説〕味わいと品質で進化する紙パック，カップ清酒／14年通期の総需要，クリアは微妙  
 酒類食品統計月報，56（9）24～29（'14.10）

〔解説〕話題喚起が求められる本格焼酎市場／早期のパック製品市況建て直しを  
 酒類食品統計月報，56（9）53～58（'14.10）

## 缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕 缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量 (2014 年 1～6 月 1 次集計分速報)  
缶詰時報, 93 (11) 43～66 (14)

## 食品加工・保蔵

〔解説〕 特集—高品質食品開発のための製造加工技術—  
食品と開発, 49 (11) 4～21 (14)

- 過熱水蒸気の基礎と技術動向……………伊與田浩志
- 食品の高付加価値化を目指した温度操作の設計  
……………川井清司
- 非加熱濃縮の低コスト化を実現した凍結融解濃縮技術  
……………山本宗幸・児島史忠・小谷幸敏
- 最新の粉碎技術と穀物のアルファ化  
……………津吹幸久・志賀邦洋
- 高圧を利用した付加価値食品の開発……………亦部章弘
- 乳化溶解混合タンク「USmix」の乳化性能改良開発  
……………松船大亮

## 機械・設備

〔解説〕【粉体工業展東京2014開催企画】／高機能食品  
製造用途とサニタリー化進む粉粒体技術  
編集部：食品と開発, 49 (11) 22～27 (14)

〔解説〕 食品・飲料の付加価値を高める分離・ろ過技術  
編集部：食品と開発, 49 (11) 29～35 (14)

## 管理技術

〔解説〕 特集—食品工場の生産管理システム—  
食品機械装置, 51 (11) 60～81 (14)

- プラント (食品工) 系製造ソリューション  
……………鈴木孝通・中嶋孝広
- 製菓・製パン工場の最新生産管理システムの実例紹介  
……………渡邊靖之
- 中小食品工場における生産管理システム導入時の課題  
……………早川雅人

## 容器・包装

〔解説〕 特集—紙製包装の新動向—  
包装技術, 52 (11) 3～34 (14)

- 紙系緩衝材の種類と最近の使用傾向……………高橋二郎
- 美粧パルプモールドについて……………川瀬公基
- オール紙製 APPA パレットの立ち上げと活用事例  
……………林朋宏
- 『マウント5』にて手に優しい段ボール製品について  
……………藤井浄史

- ワンタッチで折りたたみ可能な紙製中仕切材「カミコン®」の梱包事例……………岡部 智
- 紙管の包装における用途と開発事例  
……………伊田 篤・山口隆幸・澤井卓也

〔解説〕 2014日本パッケージングコンテスト／審査講評  
と展望  
包装技術, 52 (11) 43～54 (14)

〔解説〕 特集1—テイクアウトコーヒーと食品包装—  
食品包装, 58 (11) 17～26 (14)

- アイスもホットもコンビニが大きく牽引／“14億杯”  
へ主要チェーンの展開加速、勢いは包装産業にも波及を  
……………コンビニ5社アンケートほか
- リッドの“割れにくさ”に高まる再評価／コンビニ  
コーヒー分野で高機能グレードPSを積極拡販  
……………東洋ステレン
- “浮き彫り”仕様の断熱紙カップ／優れた意匠性も前  
面にコンビニ分野へ猛攻加速……………日本デキシー
- アイスコーヒー人気受け出荷好調／スピード対応のク  
ラッシュアイス用充填パックシール機  
……………エーシンパック工業
- 内容物の目減りを抑えるPS系シート／コーヒー用  
ポーションミルク容器の需要も視野に量産体制構築  
……………電気化学工業

〔解説〕 特集2—食品包装が彩る和酒の世界—  
食品包装, 58 (11) 27～35 (14)

- “サケペット”拡大に大きな弾み／店頭陳列彩る酒造  
3社共同の販促POPも活用し……………白鶴酒造
- 京都の「SOU・SOU」とコラボ／金襴緞子柄を透明  
びんに直接プリント……………月桂冠
- びんは透き通ったアクアブルー／優しい飲み口から  
“女子会”にも提案……………合同酒精
- 群馬工場の生産設備を新設／紙パック焼酎などの製品  
体制拡充へ……………サッポロビール
- 果実と砂糖を入れるだけ／900mLデカンタで果実酒  
作りを手軽に……………宝酒造
- 世界中が「アイ・ラブ・SAKE」？／各種調査などから  
浮上する根強い人気と新たな消費の可能性 ……編集部

〔解説〕 軟包装時代の新ヒートシール講座／シール強さ  
と袋の破裂強さ  
大須賀 弘：食品包装, 58 (11) 50～55 (14)

〔解説〕 食品包装における10のトレンド／食品包装にお  
ける「リスクマネジメント」  
村内一夫：食品包装, 58 (11) 56～59 (14)

〔解説〕 RF タグ進化論／人と社会と包装と／繊細さとその統合  
寺浦信之：食品包装, 58 (11) 60～65 (14)