

海外編

邦文の題名は内容に従って付けてありますので、原題と異なる場合があります。

ご興味のある雑誌・記事がございましたらいつでも閲覧できますので、当会宛ご連絡ください。

**Prepared Foods (USA) Vol.183 Sep. (2014)**

- 品質と利便性で巻き返しを狙うピザメーカー  
Bigger Piece of the Pie ?  
..... 29~35
- 調理済み食品とメインディッシュのトレンド  
Be Prepared  
A. Topper ..... 37~44
- 消化器の健康のための新しい成分  
New Ingredients for Digestive Health  
D. Feder ..... 47~57
- 急成長しているスイートデザート  
The Sweet Afters  
D. Herskovic ..... 74~87
- クリーンラベルのトレンドが合成フレーバーや添加物を  
フェードアウト  
Flavor Tricks  
K. Shelke, Ph.D ..... 88~101
- 機能性タンパク質が道を切り開く  
Functional Proteins Lead the Way  
E. Pelofske ..... 103~108

**Food Technology (USA) Vol.68 Sep. (2014)**

- 米国におけるスーパーマーケットの変革  
Today's Supermarket Special: Transforming the  
Store  
M. E. Kuhn ..... 24~37
- 新しい発酵食品の文化  
The New Fermented Food Culture  
D. Despain ..... 38~45
- 肥満訴訟についての準備はできているか？  
Are You Prepared for Obesity Litigation ?  
D. E. Chefitz et al. .... 46~51
- コーヒートークとティータイム  
Coffee Talk and Tea Time  
K. Nachay ..... 52~63

- フィットネス用油脂  
Fats for Fitness  
L. M. Ohr ..... 65~70
- パッケージングにおける RFID システムの現状  
Radio Frequency Identification in Packaging  
A. L. Brody et al. .... 79~80

**The World of Food Ingredients (NLD) Sep. (2014)**

- シルバー層へのフレーバー処方のカスタム化  
How to Customize Your Flavor to the "Silver"  
Demographic  
J. Marcus ..... 16~23
- センターステージに再登場するポップスナック  
Popped Snacks Move Back to Center Stage  
M. Hilliam ..... 24~27
- グルテンフリーに有利な豆類  
Pulse Ingredients : The Gluten-Free Advantage  
L. Malcolmson, Ph.D ..... 35~37
- 食品加工における高周波超音波 (メガソニック) の活用  
Megasonics : A New Tool to Enhance Your Ingredient  
Recovery  
T. Leong et al. .... 46~49
- ナノテクノロジー：規制の影響  
Nanotechnology : The Regulatory Impact  
G. A. Burdock, Ph.D and R. A. Matulka, Ph.D  
..... 56~59
- シルバー世代に対する臨床試験のカスタム化  
Customizing Your Clinical Trial to "Silvers"  
J. Gruenwald, Ph.D ..... 64~68

**Beverage Industry (USA) Vol.105 Sep. (2014)**

- 成長著しいシングルサブ・アイスコーヒー  
Shrinking Up and Cooling Down  
S. Cernivec ..... 14~18
- 年間最優秀の飲料卸売業者：米国オドム社  
Wholesales of the Year The Odom Corp.  
J. Jacobsen ..... 24~30

**Beverage World (USA) Vol.133 Aug. (2014)**

- 健康機能性飲料に革新をもたらすオメガー 3  
Drinking Up Omega-3s  
H. Landi ..... 30~32
- 需要が供給を上回る飲料容器用リサイクル素材  
Growing Demand Outpacing Supply of Recycled  
Materials

- A. Kaplan ..... 34~37  
 ○カスタム化はソフトドリンク業界を救えるか?  
 Can Customization Save Soft Drinks?  
 A. Kaplan ..... 38~42

**Beverage World (USA) Vol.133 Sep. (2014)**

- 攻勢に転じるエナジードリンク  
 Energy Drink Reboot  
 H. Landi ..... 38~44  
 ○アルコール飲料分野にインパクトを与える6ブランド  
 Making an Impact  
 H. Landi ..... 56~64

**Food Manufacture (GBR) Vol.89 Sep. (2014)**

- 英国最大の家禽処理能力を持つ Moy Park 社  
 Boost to the Business  
 N. Robinson ..... 14~15  
 ○栄養・健康強調表示規則 (NHCR) に基づく成分表モデル  
 Missing Element  
 P. Gander ..... 25~26  
 ○機能性食品の開発を減速させる NHCR  
 Approvals Hurdle  
 M. Knott ..... 29~30

**Packaging World (USA) Vol.21 Sep. (2014)**

- コカ・コーラ社の ROPP キャップ付アルミボトル缶  
 Coca-Cola Masters ROPP Cap on Aluminum Bottle  
 P. Reynolds ..... 54~58

**Packaging Digest (USA) Vol.51 Sep. (2014)**

- ビールラインの水と潤滑剤を節減するコンベアー装置  
 Brewery's New Conveyor Delivers Water Savings  
 and Bottom Line Results  
 L.M. Pierce ..... 42~43  
 ○多次元的な知覚効果を生むパッケージ印刷技術  
 Pick-me-up Packaging Adds New Consume 'Touch'  
 Point  
 K.B. Connolly ..... 46~48  
 ○スーパーバリア・ナノフィルムの用途拡大  
 Super-Barrier Nanofilm Stretches Packaging  
 Applications  
 R. Lingle ..... 52~53

**Food Processing (USA) Vol.75 Sep. (2014)**

- 工場エネルギー供給の将来システム

- Powering the Plant of the Future  
 K. T. Higgins ..... 32~40  
 ○2014年グリーンプラント賞：キャンベル スープ社  
 Green Plant of the Year : Campbell Soup Co.  
 K. T. Higgins ..... 59~61  
 ○情報技術の活用による害虫管理  
 Technology Reshapes Pest Control  
 K. T. Higgins ..... 69~70  
 ○パッケージデザインはユーモアのハートとセンスで  
 Packaging with a Heart and Sense of Humor  
 K. B. Connolly ..... 73~78

**Food Engineering (USA) Vol.86 Sep. (2014)**

- 米国の食品製造業調査報告：スピードの必要性  
 The State of Food Manufacturing : The Need for Speed  
 W. Labs ..... 40~52  
 ○パッケージングラインの革新：高効率化への取り組み  
 Packaging Line Innovation : Reaching for Higher  
 Efficiencies  
 H. Forcinio ..... 55~65  
 ○非加熱加工による味、テクスチャーおよび栄養の向上  
 Gentle Sterilization with Taste, Textural and Nutritional  
 Benefits  
 S. O'Halloran ..... 67~75  
 ○乳製品加工はリーン生産方式と効率化  
 Keep It Lean and Efficient  
 W. Labs ..... 77~90

**The Canmaker (GBR) Vol.27 Sep. (2014)**

- 進化し続けるアルミボトル缶  
 Bottles Start to Evolve  
 P. Rogers ..... 32~33  
 ○予想を超えて展開する世界の製缶メーカー  
 Canmaking Continues to Exceed Expectations  
 A. Stupay ..... 38~40  
 ○品質管理とプロセス制御のネットワーク  
 Network Commands  
 D. Searle ..... 42~43

**Journal of Food Science (USA) Vol.79 Sep. (2014)**

- アンモニアカラメル着色料の性質とアクリルアミド形成  
 に及ぼすアスコルビン酸の影響  
 Effect of Ascorbic Acid on the Properties of Ammonia  
 Caramel Colorant Additives and Acrylamide  
 Formation  
 H. Chen and Z. Gu ..... C1678~ C1682