

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。

Food Technology (USA) Vol.68 Nov. (2014)

- フレーバーのトレンド・トップ5
Top 5 Flavor Trends
K. Hensel 22~33
- 既成概念にとらわれず朝食用シリアルを考える
Thinking Outside the Cereal Box for Breakfast
M. Z. Bartelme 34~45
- 食品科学と食事摂取基準：定期的な更新
Food Scientists & Dietary Reference Intakes : An Important Alliance
C. Weaver and S. P. Murphy 46~54
- 肉と家禽料理の調理と製品開発
Making Over Meat and Poultry
K. Nachay 55~67
- 心臓の健康に対応する成分開発
Keeping Pace with Heart Health
L. M. Ohr 71~74
- 紅茶の話
It's Always Tea-Time
N. H. Mermelstein 75~78
- エネルギーコスト削減のための各種のアプローチ
Getting Resourceful About Energy Use
J. P. Clark 79~81
- ロングシェルフライフ食品と直販店
Extended Shelf Life: Flying Under the Radar
A. L. Brody 82~83

The World of Food Ingredients (NLD) Oct./Nov. (2014)

- ホエーの研究と開発に関する会議レビュー
Proteins—Not All Created Equal
R. Wyers 30~33
- ホエータンパクは製品アプリケーションの財産
Whey —A Wealth of Product Applications
C. Baggs & A. Czaplak 52~55
- 食品革新において極めて重要な知的所有権

- IP : A Crucial Ingredient in Food Innovation
D. Benedict 56~58
- アジアの糖尿病とグリセミック指数の低減
GI and the Asian Diabetes Timebomb
C. J. Henry, Ph.D 88~92
- 脂肪の蓄積を誘導する短鎖脂肪酸
Short Chain Fatty Acids : Steering Fat Storage
R. Barnhoorn 98~102

Prepared Foods (USA) Vol.183 Nov. (2014)

- ヒスパニック製品のフレーバーの探求
Savor— and More!
L. A. Williams 27~35
- 減塩と高血圧症の関係
Pressure Down
D. Feder 38~50
- グリル新製品開発メソッド
The New Grilling
M. Jost 60~66
- 調理食品処方へのアルコールの利用
In Good Spirits
..... 68~73
- 食品と飲料開発の処方に不可欠なテクスチャー
Textural Matters
R. Witwer 74~87
- 浮かび上がる健康成分市場
Emerging Healthy Ingredients
E. Pelofske 89~92

Beverage Industry (USA) Vol.105 Nov. (2014)

- 乳製品カテゴリーを牽引するアーモンドミルク
Health in a Nutshell
S. Cernivec 12~14
- 成長するチアシード市場を突き進むマンマチア
(Mamma Chia)
Leading by Example
J. Jacobsen 24~27
- 小規模店舗で飲料の販売拡大
Downsizing Space to Scale Up Sales
J. Storelli 30~31
- 注目を集める縦型統合ブローボトルマシン
Vertical Integration Takes the Stage
S. Cernivec 34~35
- 衰えを見せないプロテイン市場
Showing No Signs of Slowing
J. Storelli 46~49

Beverage World (USA) Vol.133 Nov. (2014)

- 増殖するスポーツドリンク
Sports Drinks Multiply
H. Landi 8~10
- お茶の世界でもスペシャルティーが流行
In Tea, Specialty Prevails
M. Jayakumar 20~23
- 世界規模のビール会社にも M&A の嵐
What's the Big Deal?
J. Cioletti 36~41
- バランスカロリーへ意欲的に取り組む飲料ビッグ3
What's Next for Soft Drinks?
H. Landi 42~46

Food Manufacture (GBR) Vol.89 Nov. (2014)

- 英国の蒸留酒製造メーカーの取り組み
Bombay Dream
N. Robinson 14~15
- グルテンフリーの次は FODMAPs フリー
Entering the Exclusion Zone
L. Searby 25~26
- 欧州で注目されている古代穀物
In with the Old
N. Robinson 29~30
- 欧州における健康食材と天然食材の最新トレンド
It's Showtime
N. Robinson 33~36

Food Processing (USA) Vol.75 Nov. (2014)

- F P C が選んだ10の新製品
Our Favorite Things
..... 28~34
- 食材開発における過去と現在
From Their Pipelines to Yours
D. Phillips 37~41
- アセットマネジメントで設備管理と危機管理
Asset Pecking Order
K. T. Higgins 49~54
- 食品会社が取り組む廃棄物削減とエネルギー回収
Waste's Silver Lining
K. T. Higgins 57~61
- I S A 標準 PackML 製造ラインネットワーク
Line Integration Made Easy
K. T. Higgins 63~66

Packaging World (USA) Vol.21 Nov. (2014)

- サステナブルで長期貯蔵可能な食肉用の熱成形紙トレイ
Sliced Fresh Meats in a Thermoformable Paper-based Pack
P. Reynolds 38
- 3D プリントによるスキンケアクリーム用 PLA 容器
Skincare Balm Comes in 3D-printed, PLA Container
A. M. Mohan 64~66
- 現代の主婦層にアピールするホームベーキング製品の
新デザイン
Betty Is Reimagined for the Modern Mom
A. M. Mohan 74~75

The Canmaker (GBR) Vol.27 Nov. (2014)

- 中国飲料缶市場は3ピースから2ピースへ
China's Move from Three- to Two- Piece Cans Continues
R. Wong 25
- 業界の潮流を見る今年のキャンメーカーサミット
Fasten Your Seat Belts
J. Nutting 34~37
- 2014キャン・オブ・ザ・イヤー受賞製品
Power from a Can
M. Higuera 38~41
- ヨーロッパで缶ビールが人気上昇
Upward Curve
T. Woerndl 44~45
- 缶への切り替えが進む米国クラフトビール
Rising Tide
R. Estrada 47~48

Journal of Food Science (USA) Vol.79 Nov. (2014)

- メタゲノム由来の多種多様なグリコシダーゼ酵素と食品産業での応用
Diversity of Glycosyl Hydrolase Enzymes from Metagenome and Their Application in Food Industry
T. Sathya and M. Khan R2149-R2156
- 甜菜およびサトウキビを糖原料にして製造された製品間での官能上の違い
Sensory Differences between Product Matrices Made with Beet and Cane Sugar Sources
B. Urbanus et al. H1832~ H1840