

国内編

分析・測定

〔解説〕食品中のイネ科原材料判別のための科特異的ブライマーの構築とその利用
入澤友啓・野口治子・辻井良政・内野昌孝・高野克己：日本食品保蔵科学会誌, 40 (6) 285~290 ('14.11)

栄養・健康

〔解説〕ホルモン様機能を示す食品成分(その2)ーフラボノイド類のホルモン様機能ー
金谷建一郎：食品と科学, 57 (1) 14~22 ('15)

〔解説〕特集ー植物ステロールの機能性ー
食品と科学, 57 (1) 55~62 ('15)
○植物ステロールの機能性……………池田郁男

〔解説〕変形性膝関節症に対する機能性食品のエビデンスーグルコサミン・コンドロイチン・CBP(乳清活性たんぱく)含有サプリメントの有用性についてー
蒲原聖可・景山将克・内藤健太郎：ニューフードインダストリー, 57 (1) 35~41 ('15)

〔解説〕赤血球キサントフィルの生理的意義：アルツハイマー病の早期発見と食品成分による予防を目指して
喜古健敬・仲川清隆・宮澤陽夫：ニューフードインダストリー, 57 (1) 47~55 ('15)

〔解説〕病気を予防するコーヒーの飲み方
岡 希太郎：ニューフードインダストリー, 57 (1) 57~64 ('15)

〔解説〕年間特集ー食品の品質保証技術ー
食品機械装置, 52 (1) 54~61 ('15)
○食品の新たな機能性表示制度と健康食品…池田秀子

〔解説〕欧州食品安全機関による「食品中アレルギー：最新の科学的助言」
果汁協会報, 676 58~59 ('14.12)

〔解説〕オメガ3脂肪酸の機能性
河島 洋：ソフト・ドリンク技術資料, 174 (3) 33~42 ('14.12)

〔解説〕静岡発!! 白葉茶の開発
中村順行・小林栄人：ソフト・ドリンク技術資料,

174 (3) 43~55 ('14.12)

〔解説〕口腔ケアと水分補給(清涼飲料水の摂取)
東森秀年：ソフト・ドリンク技術資料, 174 (3) 73~85 ('14.12)

〔解説〕特集2ー食物アレルギーの現状と対策ー
フードケミカル, 31 (1) 49~70 ('15)
○学校給食における食物アレルギー対応……………杉本眞吾
○食物アレルギー対応食材としての米粉利用に向けて……………萩田 敏
○アレルギー物質を含む食品(特定原材料)の検査方法にかかわる最近の動向……………安達玲子
○食品アレルギー検査資料一覧……………編集部
○アレルギー検査に係る最近の話題……………編集部

〔解説〕キウイフルーツの消化促進効果に関する研究動向ーアクチニジンの役割ー
西山一朗：栄養学雑誌, 72 (6) 292~301 ('14.12)

微生物・酵素

〔解説〕伝統的発酵における麹菌スフィンゴ脂質の酵母への移行とその生理的意義/麹の新たな品質管理指標, グルコシルセラミド
中畑絵里子・北垣浩志：化学と生物, 53 (1) 7~8 ('15)

〔解説〕乳酸発酵とD-アミノ酸生産
牟田口祐太・大森勇門・大島敏久：化学と生物, 53 (1) 18~26 ('15)

食品衛生

〔解説〕特集ー国際対応を命題に義務化に向かうHACCP/中小・零細規模施設における柔軟性のあるHACCPへの取り組みー
月刊HACCP, 21 (1) 19~41 ('15)
○義務化を見据えて動き出した日本のHACCP普及動向~HACCP普及のための取り組み~……………梅田浩史
○義務化を見据えて動き出した日本のHACCP普及動向~柔軟性を持たせたHACCP導入とは~……………豊福 肇
○CodexのHACCP原則見直し検討動向などに報告/食科協がHACCPを中心とする国際規格テーマに講演会……………編集部
○自主的な微生物検査を行う際の留意事項~これから微生物検査を始める施設が考慮すべきこと~……………小長谷幸史

〔解説〕企画特集ーHACCP施設で考えたい《快適な作業環境の構築》/衛生管理に取り組む施設で着用す

るユニフォームの快適さー

月刊 HACCP, 21 (1) 43 ~ 47 ('15)

- 高密度メッシュ構造で毛髪・体毛を突き出さない! 「サラドラ®ズキン」「サラドラ®まゆ毛ガードズキン」
..... 国立(株)
- 最小限のパーツと縫製で、動きやすさと軽い着心地を徹底追求ー「MONTBLANC SMOOTH-FIT」(モンブラン・スムーズフィット) ... 住商モンブラン(株)
- 滑りにくい靴【ハイグリップ】と靴回り衛生機器で足元から“快適さ”を提案..... ミドリ安全(株)

〔解説〕カナダ「FSEP (食品安全強化プログラム)」第 3.2 項における HACCP の要求事項 (後編)

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:月刊 HACCP, 21 (1) 54 ~ 60 ('15)

〔解説〕照射食品検知法の現状と新たな展開

関口正之:食品照射, 49 (1) 17 ~ 32 ('14.12)

〔解説〕特集ー簡易・迅速微生物検査法の開発と活用ー食品と開発, 50 (1) 4 ~ 28 ('15)

- 簡易迅速微生物検査法導入のメリットと課題
..... 小高秀正
- 微生物の迅速検査法の開発と食品製造現場導入時の問題..... 川崎 晋
- 食品メーカーにおける簡易迅速検査法の活用例
..... 田島洋介
- 微生物汚染源の迅速推定システムの開発と活用
..... 猪野 毅
- 簡易・迅速微生物検査法の開発動向..... 編集部

〔解説〕ATP 検査法の最新動向

編集部:食品と開発, 50 (1) 30 ~ 35 ('15)

添加物・副材料

〔解説〕特集ー機能性食品素材の動向ー

ジャパンフードサイエンス, 54 (1) 16 ~ 40 ('15)

- 次世代アミノ酸系甘味料「ADVANTAME」の特性とその機能性..... 島津 司
- ダイエット補助・メタボ対策素材としての HMB カルシウム..... 杉田直樹
- 日本の伝統食 鯨肉由来の「クジラエキス B8」について
..... 共同船舶株式会社
- 食品をおいしくする機能性素材「焙煎ごぼうパウダー」の特徴と用途..... 村上崇幸・井上淳詞
- 希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」
..... 松谷化学工業(株)
- 各社の機能性食品素材..... 編集部

〔解説〕新規抗ストレス機能性食品素材「酵素処理アスパラガス熱水抽出物“ETAS”」のご紹介

前田哲宏・高成 準・後藤一法・佐藤敦哉・三浦健人:ニューフードインダストリー, 57 (1) 27 ~ 34 ('15)

〔解説〕特集3ー醸造酢を利用した食品の日持向上技術ーフードケミカル, 31 (1) 71 ~ 80 ('15)

- 醸造酢を用いた食品の日持向上技術..... 武田裕嗣
- 「スマイティ®工程」を用いた食品添加物製剤の利用技術および特長について..... 上杉謙吾

農 産

〔解説〕国民の果物の摂取状況ー平成 25 年国民健康・栄養調査結果からー

果汁協会報, 676 30 ~ 31 ('14.12)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕特集ー飲料の新製品開発/香料, 添加物, 新素材ー

Beverage Japan, 37 (12) 22 ~ 52 ('15.1)

- 新製品開発が飲料・酒類市場の持続的成長を支える
- のどごしフレーバー開発のための基礎研究とその飲料への応用..... 高田香料株式会社
- ミルクコロイドの飲料・乳飲料への展開
..... 長谷川香料株式会社
- 果糖の過剰摂取とユーカリポリフェノール「ユーカグランジン」の果糖吸収抑制作用について
..... 長岡香料株式会社
- 原料サプライヤーからの提案..... 編集部

冷 凍 ・ 乾 燥

〔解説〕冷凍食品市場, 年明け一斉値上げへ/原料高騰, 急激な円安が収益直撃

酒類食品統計月報, 56 (11) 36 ~ 44 ('14.12)

〔解説〕乾めん, 本物志向を再浮上の手がかりに/手延うどん, そばなど中価格帯に広がり

酒類食品統計月報, 56 (11) 84 ~ 93 ('14.12)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕缶詰の生産個数変化

(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会:缶詰時報, 94 (1) 43 ~ 57 ('15)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

〔解説〕特集ー食品の非加熱殺菌・除菌技術ー

- ジャパンフードサイエンス, 54 (1) 41 ~ 51 ('15)
- オゾン水による食品工場の洗浄・除菌の実例
..... 山部長兵衛・仁戸田昌典・池奥誉志也
- ファインバブル技術の国際標準化に向けて

〔解説〕スマート乳酸菌[®] 食品への利用
林 多恵子: フードケミカル, 31 (1) 16 ~ 19 ('15)

〔解説〕交流高電界殺菌法を利用した果汁製品の製造について
植村邦彦: ソフト・ドリンク技術資料, 174 (3) 11 ~ 16 ('14.12)

〔解説〕特集1 一米の新利用・活用技術開発と応用—
フードケミカル, 31 (1) 21 ~ 48 ('15)

- 国内外での米の新利用開発..... 大坪研一
- ダイレクト Gel 転換による新規食品素材「米ゲル」とその加工利用..... 藤田かおり・杉山純一
- 高アミロース米の湿熱処理による機能性向上
..... 菅原正義
- 「ごはんパン」および米粉の新用途への利用
..... 奥西智哉
- 米を利用した製品・開発技術紹介..... 編集部

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集—サニタリーポンプ・バルブ・配管機器と
洗浄機器—
食品機械装置, 52 (1) 62 ~ 76 ('15)

- 環境に優しく経済性に優れたドライアイスブラスト洗
浄..... 坂井大海
- サニタリーダイヤフラムポンプと洗浄時間の短縮化
..... 氷上貴之
- 設備の環境負荷低減による生産性向上..... 山口雄二

〔解説〕食品産業の環境保全対策を支える装置・技術の
最前線—排水処理や臭気対策から CO₂ 削減, 省エ
ネ, 再生, バイオガス利用まで—
編集部: 食品と開発, 50 (1) 37 ~ 43 ('15)

容 器 ・ 包 装

〔解説〕新春企画／包装よもやま話
包装技術, 53 (1) 43 ~ 83 ('15)

- 文具のロングセラー「セロテープ」..... 遠藤和彦
- お餅を思い出したり, 特許を見たり..... 大森弘一郎
- 包装・物流「技術士」になるための道標—コンサルタ
ントへの礎—..... 田中好雄
- 金属缶の変遷と将来展望..... 市之瀬省三
- 遮光包装についてのよもやま話..... 清水啓介
- 江戸の葉包装..... 伊藤浩明

- スチルカメラの変遷—フィルムからデジタルへの歴史—
..... 島村國治

〔解説〕特集—今年も飛びます食品包装！—
食品包装, 59 (1) 17 ~ 48 ('15)

- 祝！日本から3人目の「米国包装殿堂入り」／皆で力
を合わせ, 世界に向けた包装の“ジャパン・ブラン
ド”構築を..... 市川徹氏
- 到来する“ハラル”という市場トレンド／世界 200
兆円規模が目前, 食品包装の対応も急務に
..... 佐久間朋宏
- 印刷分野のデジタル化を加速／ラベルとパッケージ
ング業界のイノベーションを推進
..... 日本ヒューレット・パッカード
- 2015 年“祝い酒”が全国から集合！／本誌特選！年
末年始を盛り上げる魅惑のパッケージデザイン
- 発泡スチレン素材 (PSP) の熱移動特性／カップ麺容器
は熱湯を注いでもなぜ素手で持てるのか... 武内昌宏
- 深絞り加工に優れるカップ用 PS 樹脂／断熱性と保温
性でテイクアウトコーヒー需要狙い開発
..... 東洋スチレン
- 水性フレキシソ軟包材事業に弾み／焦点「製版」が大き
く改善..... 金羊社・FFGS・大和グラビヤ

〔解説〕軟包装時代の新ヒートシール講座／シール強さ
と袋の落下強さ
大須賀 弘: 食品包装, 59 (1) 58 ~ 64 ('15)

〔解説〕食品包装における 10 のトレンド／食品包装に
おける「グローバル化」
村内一夫: 食品包装, 59 (1) 66 ~ 69 ('15)

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／光明と新
たな決意
寺浦信之: 食品包装, 59 (1) 70 ~ 75 ('15)

〔解説〕特許に見る包装開発動向／チューブ容器／金属,
押し出し, ラミネート, ブロー
吉井詢二: 食品包装, 59 (1) 78 ~ 91 ('15)

〔解説〕JAPAN PACKAGING CONTEST 2014 ダイジェ
スト／最高水準の技術をまとった食品・飲料関連の
パッケージ一覧 (前編)
食品包装, 59 (1) 92 ~ 97 ('15)

環 境 問 題

〔解説〕EU 主要国における容器包装リサイクル制度の
概要—市町村と事業者の協力関係を中心に—
大平 惇: ソフト・ドリンク技術資料, 174 (3) 123 ~ 133 ('14.12)