

国内編

栄養・健康

〔解説〕ポリアミンの生物活性—生活習慣病予防と寿命延長に関して—
早田邦康：ニューフードインダストリー，57 (2) 13～26 (’15)

〔解説〕特集—食品の機能性評価—
ジャパンフードサイエンス，54 (2) 41～55 (’15)
○メタボローム解析を活用した農林水産・食品分野における産学官連携研究の推進方針
○日本のイネ175品種の代謝物すべてをゲノムワイド関連解析…(独)理化学研究所・(独)農業生物資源研究所
○精密な蛍光検出器と信頼性の高い温度管理を実現したモジュール型リアルタイム PCR システム
…………… アジレント・テクノロジー (株)

〔解説〕特集—DHA・EPAの新機能を求めて—
食品と開発，50 (2) 6～15 (’15)
○エピジェネティクスと栄養—基礎的側面から食品によるエピジェネティックな調節までの概説—
…………… 三浦 豊
○リン脂質からオメガ3脂肪酸を動員するホスホリパーゼA₂ …………… 村上 誠
○オメガ3系脂肪酸のドライアイに対する効果
…………… 辻 智子

〔解説〕スポーツニュートリションの市場動向
編集部：食品と開発，50 (2) 47～55 (’15)

微生物・酵素

〔解説〕糖質加水分解酵素の潜在的機能を活用した特殊オリゴ糖の合成
西尾俊幸：化学と生物，53 (2) 89～98 (’15)

食品衛生

〔解説〕特集—異物混入を防ぐ—
食品と科学，57 (2) 49～61 (’15)
○食品工場における異物混入対策…………… 加藤光夫
○飛翔昆虫などのクレームが発生した時に… 河岸宏和

〔解説〕緊急特集—異物混入事例に学ぶ食品企業の危機管理対応—

月刊 HACCP，21 (2) 19～39 (’15)
○ゴキブリ混入で全商品自主回収と残された課題
…………… 笈川和男
○GMA (全米食品製造者協会) 作成「安全な食品製造のための予防管理を用いるシステムアプローチ」より／食品防御計画の策定～脆弱性評価について～
…原著：GMA (全米食品製造者協会)・翻訳：日本 HACCP トレーニングセンター
○GMA (全米食品製造者協会) 作成「安全な食品製造のための予防管理を用いるシステムアプローチ」より／食品防御自己評価ツール (製造業者，加工業者，輸送業者用)
…原著：GMA (全米食品製造者協会)・翻訳：日本 HACCP トレーニングセンター

〔解説〕特集—食肉の安全性管理を考える／USMEFガイドブック掲載—
月刊 HACCP，21 (2) 41～66 (’15)
○コーデックス委員会の「肉に関する衛生管理規範」(CAC／RCP 58 2005)
……………翻訳：日本 HACCP トレーニングセンター
○アメリカン・ミート・セーフティ・ガイドブック「農場・食肉処理場に関する食肉の安全性情報」より／食肉処理場に関する安全性情報
…………… 米国食肉輸出連合会 (USMEF)
○食肉分野におけるハザード分析，HACCP プランの例
…………… 厚生労働省医薬食品局食品安全部

〔解説〕企画特集—HACCP 施設で考えたい《快適な作業環境の構築》／食品の安全性確保で重視される「食品用グレード潤滑剤」—
月刊 HACCP，21 (2) 103～112 (’15)
○高まる食品機械用潤滑剤の安全性確保／ISO21469で製造工程から輸送まで管理…………… 編集部
○食品用グレード潤滑剤について…………… 荻野剛生

〔解説〕ガイドラインの策定／野生鳥獣肉の衛生管理
小西 豊：食と健康，59 (2) 8～17 (’15)

〔解説〕新人のための食品衛生—ホテルの教育現場より—
佐藤 学：食と健康，59 (2) 52～59 (’15)

〔解説〕食肉類による食中毒はいつ，どこで，なにによって起こるのか
高橋正弘：ニューフードインダストリー，57 (2) 43～50 (’15)

〔解説〕消費者から寄せられた食品への異物混入情報への対応について
果汁協会報，677 40～47 (’15.1)

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—

- 食品機械装置, 52 (2) 52~59 ('15)
 ○食品表示の法律が変わる—法令を理解し消費者に適切に情報を伝えるために—…………… 森田満樹

添加物・副材料

- 〔解説〕食品においしそうな焼き色を付与し、香ばしく仕上げるキシロースの有用性
 大倉野 孝：フードケミカル, 31 (2) 6~9 ('15)

- 〔解説〕特集2—還元水あめの有効活用—
 フードケミカル, 31 (2) 49~62 ('15)
 ○還元水あめの特性とアプリケーション…………… 森川瑠子
 ○還元水あめの特長と粉末還元水あめ「スイートPEM」の紹介…………… 蓑田香奈子・梶尾 巧・渡邊重夫
 ○還元水あめ製品一覧

- 〔解説〕特集3—ヒマワリレシチンの市場開拓—
 フードケミカル, 31 (2) 63~67 ('15)
 ○市場動向
 ○各社の製品紹介

- 〔解説〕特集—食品の品質改良剤の近況—
 ジャパンフードサイエンス, 54 (2) 16~39 ('15)
 ○でん粉由来の品質改良剤の近況…………… 土山守安
 ○米飯食品をとりまく環境の変化と米飯改良剤…………… 吉田龍右
 ○畜肉・水産加工食品の品質改良について…………… 佐賀正治・岩井和美
 ○こんにやく由来食品用品質改良剤「ノウベストMX-1」の特徴と応用…………… 福岡さや佳

- 〔解説〕高付加価値で市場創出するしょうゆ／「和食」の保護・継承へ向け活動展開
 酒類食品統計月報, 56 (12) 33~44 ('15.1)

- 〔解説〕ビスケットの品質・嗜好性にパラチノース®が及ぼす影響
 大喜多祥子・花崎憲子・和田淑子・倉賀野妙子：日本調理科学会誌, 48 (1) 9~17 ('15.2)

- 〔解説〕「うすしょうゆ」の特性、および、「うすくちしょうゆ」とのつながりに関する研究—明治、大正、昭和期の料理本の調査—
 牛尾公平：日本調理科学会誌, 48 (1) 39~48 ('15.2)

農 産

- 〔解説〕2015年度総会記念シンポジウム講演録／『新たな表示制度を活用した農林水産業と産地の活性化』
 農流技研会報, 301 2~12 ('15.1)

- 食品の新たな機能性表示制度と食品機能性研究の最前線…………… 大谷敏郎
 ○果実の機能性表示に向けた先進的な取組…………… 矢野昌充

飲料・醸造

- 〔解説〕飲料自販機、需要喚起と競争力強化が課題／ライバルCVSとの競争、さらに激化
 酒類食品統計月報, 56 (12) 60~68 ('15.1)

- 〔解説〕特集—ビール系飲料市場 2015—
 Beverage Japan, 38 (1) 22~38 ('15.2)
 ○新ジャンル初の前年割れで、新たな活路を模索するか？
 ○カテゴリー別動向
 ○容器別動向
 ○ノンアルコールビール市場の成長が止まる
 ○2015年の市場を見通す
 ○メーカー別主要ブランドの動向

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1~9月1次集計分速報)
 缶詰時報, 94 (2) 57~81 ('15)

- 〔解説〕レトルト食品の生産個数変化
 (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会：缶詰時報, 94 (2) 82~89 ('15)

- 〔解説〕缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ／2014年12月品目別商品別金額シェア
 缶詰時報, 94 (2) 98~107 ('15)

食 品 一 般

- 〔解説〕特集1—ハラール市場と実践—
 フードケミカル, 31 (2) 17~42 ('15)
 ○ハラール市場の基本と展望…………… 佐久間朋宏
 ○ハラール認証取得および今後の課題…………… 堀内 智
 ○酵素メーカーとしてのハラール認証取得…………… 小川知成
 ○ハラールの理解深まるよう期待…………… 森 伸生・武藤英臣
 ○ハラール認証取得企業一覧

- 〔解説〕【酒類・食品産業の展望】モノ消費からコト消費へ進化する2015年の酒類・食品産業～飲食を「日常の楽しみ」に広げよ～
 酒類食品統計月報, 56 (12) 2~24 ('15.1)

- 〔解説〕酒類・食品企業の9月中間期決算と見通し／15業種中8業種が増収増益、海外でフォロー

酒類食品統計月報, 56 (12) 49~59 ('15.1)

食品加工・保蔵

〔解説〕缶詰食品のレトルト殺菌中の中心温度—理論式および数値解法(差分法, 有限要素法)による算出—
寺島好己: 缶詰時報, 94 (2) 25~37 ('15)

〔解説〕ライフスタイルに対応しながら原料米, 容量, 機能性で差別化/多彩な商品展開で市場を広げる加工米飯総合食品, 38 (9) 27~39 ('15.2)

市場調査・流通

〔解説〕国際化の環境に対応した活動の展開を
岩元睦夫: 農流技研会報, 301 13~14 ('15.1)

機械・設備

〔解説〕特集—流量・レベル計測器—
食品機械装置, 52 (2) 60~75 ('15)

- 非接触超音波流量計の用途紹介
..... 金井秀夫・森本泰文
- 機械装置用サニタリ仕様流量計とその機能
..... 泉 俊彰
- 蒸気計測に最適なコーン形差圧流量計~再現性と圧力損失で選ぶ~
..... 那波 進

〔解説〕特別企画/飲料製造のための最新技術・機器
Beverage Japan, 38 (1) 41~49 ('15.2)

- 省力化・自動化に貢献する2ピース缶印刷関連技術—インキプリセットコントロール, 版シリンダー交換, アンチバックラッシュギヤ—
..... アイマー・プランニング株式会社
- 注目を集める溶存酸素と溶存二酸化炭素(ガスボリューム)の同時測定技術
..... 株式会社アントンパール・ジャパン
- 世界をリードする「エコポンプ」によるポンプでの省エネ
..... 株式会社西島製作所

〔解説〕研究開発と品質管理で注目のモニタリング機器最前線
編集部: 食品と開発, 50 (2) 16~26 ('15)

容器・包装

〔解説〕特集—さらに翺びます食品包装!—
食品包装, 59 (2) 17~31 ('1)

- レンジと容器で本物の味を手軽に/カップ“生”ラーメンプロジェクトが実現, 年初から商品化へ
..... 松葉隆宏

- 溶剤を含まない安心安全な防かび塗料/国内の各種食品工場で30年以上の継続的な採用実績
..... サン・マリンドィーゼル
- さらに進化する“梨地”フィルム/和風テイストに高まる評価, 採用は和菓子から練り物へも拡大...DIC
- 持ち帰りコーヒー蓋の“割れ”を防止/ポリスチレンの改良で機能が格段に向上を..... 鳥谷順一郎

〔解説〕“激流”の様相を呈す世界の包装トレンド(前編)/最前線のジャーナリストたちが語る各国・地域の経済事情と需要シーンの実態
IPPO 国際包装プレス連盟: 食品包装, 59 (2) 34~39 ('15)

〔解説〕軟包装時代の新ヒートシール講座/ヒートシール強さの規格基準
大須賀 弘: 食品包装, 59 (2) 54~59 ('15)

〔解説〕食品包装における10のトレンド/オープン・イノベーションで新製品・新事業の創出
村内一夫: 食品包装, 59 (2) 62~65 ('15)

〔解説〕RF タグ進化論/人と社会と包装と/変化と静止
寺浦信之: 食品包装, 59 (2) 70~75 ('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(後編)
食品包装, 59 (2) 80~85 ('15)

管理技術

〔解説〕特集—包装に求められる品質管理—
包装技術, 53 (2) 3~42 ('15)

- 包装に求められる品質管理—第三者認証規格のご紹介—
..... 勝俣宏行
- 医薬品包装の取組み..... 山田孝志
- 食品事故事例とISO 22000の効能/「未然・再発防止の道標」..... 田中好雄
- ヒューテックから始める品質管理..... 上戸靖之
- 包むようにやさしい「七つの品質習慣」..... かおる
- 軟包装材料メーカー(コンバーター)における「品質管理」の取組み..... 佐藤好三

環境問題

〔解説〕食品ロス削減に向けた賞味期限設定とその延長の技術
朝田 仁: ニューフードインダストリー, 57 (2) 1~7 ('15)