

国内編

分析・測定

- 〔解説〕スペクトルイメージングの食品検査への応用  
 葛 瑞樹：ニューフードインダストリー，57 (3) 7～13 ('15)
- 〔解説〕LC-MSを用いた食品中の着色料検出法  
 山口瑞香・梶村計志：食品衛生学雑誌，56 (1) 8～13 ('15.2)

栄養・健康

- 〔解説〕タンパク質の改質とおいしさづくり／タンパク質の改質によるおいしさや栄養—乾燥技術の加工特性—  
 山崎勝利：食品と科学，57 (3) 16～21 ('15)
- 〔解説〕特集—機能性食品，新たな展開—  
 食品と科学，57 (3) 57～68 ('15)
- 食の機能性と健康長寿…………… 内藤裕二
- 機能性を高めたおやつの開発…………… 矢澤一良
- 〔解説〕栄養成分表示値の信頼性確保—栄養成分に係る試験機関の技能試験方法の構築に関する予備的検討—  
 竹林 純・松本輝樹・石見佳子：栄養学雑誌，73 (1) 8～15 ('15.2)
- 〔解説〕特集Ⅱ—健康食品の市場動向と素材技術研究—  
 食品と開発，50 (3) 12～66 ('15)
- 健康食品市場を取りまく環境変化と市場動向
- 機能性表示食品に係る届出に関するガイドライン(案)の概要
- 主要健康素材の市場動向
- 健康機能別素材の市場動向
- 機能性表示が期待される素材
- 健康食品・サプリメント展／原料ゾーンの見どころ
- 健康食品受託加工・製造企業の動向
- 健康食品製造・加工関連技術の最新動向

食品衛生

- 〔解説〕特集—HACCP義務化で問われる“衛生管理の実効性”／行政，業界団体の対応を視る—  
 月刊 HACCP，21 (3) 19～49 ('15)
- HACCPのさらなる普及・啓発を目指し，厚生労働省が「HACCP企画推進室」を設置
- 東京都における「公衆衛生上講ずべき措置」の基準改正と今後のHACCP普及，衛生管理認証制度の位置

- づけについて
- 日本惣菜協会が展開するHACCP支援事業～HACCP支援法と独自のHACCP認定を中心に事業者をサポート～
- 消費者のHACCPへの期待と消費者としてのHACCPについての取り組み事例…………… (公財) 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 (NACS) 消費生活研究所
- 従来のAIBフードセーフティ (GMP) 監査に加えて，新サービス「インスペクションオンリー」の提供に向け準備中～日本パン技術研究所フードセーフティ部の取り組み～
- 「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」第1章より／食品安全システム入門

- 〔解説〕企画特集—HACCP施設で考えたい《快適な作業環境の構築》／適切な異物対策&ベストコントロール—  
 月刊 HACCP，21 (3) 51～69 ('15)
- 多角的な分析と的確な対応で異物混入を減らす…………… 上田和久
- 食品を取り巻く環境の変化に伴う異物混入クレームに必要な対応…………… 齋藤 希
- 害虫などの異物混入への対応～ベストコントロールの視点からクレーム対応と現場の改善～… 奥田貢司
- 「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」第6章より／物理的ハザードおよびコントロール

- 〔解説〕細菌やウイルスをつけないために！／手袋の衛生的な取扱い  
 大崎敏弘：食と健康，59 (3) 8～17 ('15)

- 〔解説〕ふき取り検査を活用！／食物アレルギー物質の混入防止  
 寺村 渉：食と健康，59 (3) 52～61 ('15)

- 〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—  
 食品機械装置，52 (3) 52～58 ('15)
- ノロウイルス食中毒を防ぐために…………… 松谷晃子

- 〔解説〕食の安全を支える異物混入対策ソリューション  
 編集部：食品と開発，50 (3) 69～75 ('15)

添加物・副材料

- 〔解説〕リン酸カルシウムの物質吸着能を食品分野で活用する  
 近藤徹弥・石原那美：ニューフードインダストリー，57 (3) 1～6 ('15)
- 〔解説〕特集2—果汁感を補う素材／more juicy more fruity—

- フードケミカル, 31 (3) 37～51 ('15)
- 果汁感を演出するフレーバー技術…………… 野中 淳
  - 果汁高騰を乗り切る水溶性フラボノイド「ゆずポリフェノール」の用途開発…………… タンジャ マハマドゥ
  - “全体感”ある果実の香りを再現…………… 加藤敏英・稲津冬樹・寺地一郎
  - 果汁感を補う素材・添加物紹介…………… 編集部

- 〔解説〕特集3—ビーフのおいしさ再発見—  
 フードケミカル, 31 (3) 53～66 ('15)
- ビーフエキス調味料の開発と応用……………井部仁一郎
  - ビーフの調理加熱風味を強化する「フレーバー」シリーズのアプリケーションについて……………三上和也
  - 市場動向／【ビーフエキス／ビーフ風味調味料製品一覧】

農 産

- 〔解説〕身近な野菜・果物～その起源から生産・消費まで／セイヨウナシ (I)  
 村山秀樹：日本食品保蔵学会誌, 41 (1) 29～33 ('15.1)

水 産 ・ 畜 産

- 〔解説〕牛肉の国内供給状況と今後  
 且 有孝：缶詰時報, 94 (3) 2～10 ('15)

飲 料 ・ 釀 造

- 〔解説〕反転回復への期待かかる清酒需要～2014年上位銘柄の出荷動向～  
 酒類食品統計月報, 56 (13) 2～16 ('15.2)

- 〔解説〕数字でみる14-15年のビール類市場／ビールへの傾注策の先には  
 酒類食品統計月報, 56 (13) 21～24 ('15.2)

- 〔解説〕14年清涼飲料市場, 5年ぶりマイナス／夏場の天候不順響く  
 酒類食品統計月報, 56 (13) 33～41 ('15.2)

- 〔解説〕特集1—清涼飲料製造技術の近況—  
 ジャパンフードサイエンス, 54 (3) 16～52 ('15)
- 静岡茶の現況と新たな取り組み…………… 中村順行
  - 清涼飲料の製造技術とその装置…………… 中島康行
  - 品質管理コスト削減のための「オンライン充填前測定」…………… 水俣淳一
  - ジュースの成分分析～検査キットを使って～…………… 瓜生華子
  - 飲料市場におけるテトラパック製紙容器および充填機の動向…………… 鍛冶葉子

- PET容器市場拡大へ向けた飲料, 食品長期保存のためのプラスチック容器製造技術への取り組み…島田清典

- 〔解説〕特集1—2014年清涼飲料市場総括と2015年の戦略—

- Beverage Japan, 38 (2) 34～59 ('15.3)
- 革新と成長のための, 選択と集中
  - 主要ブランド別動向

- 〔解説〕2014年会社別新発売品一覧  
 Beverage Japan, 38 (2) 60～95 ('15.3)

冷 凍 ・ 乾 燥

- 〔解説〕即席めん, 値上げ実施も成長目指す／14年生産高は過去最高を更新  
 酒類食品統計月報, 56 (13) 49～60 ('15.2)

- 〔解説〕特集1—冷凍・冷蔵技術—  
 食品機械装置, 52 (3) 69～74 ('15)
- 冷凍・冷蔵技術の基礎知識と動向・展望……鈴木 徹

食 品 一 般

- 〔解説〕知っておきたい日本の食文化／和食はどのように発達してきたのか  
 橋本直樹：ニューフードインダストリー, 57 (3) 21～27 ('15)

- 〔解説〕特集1—世界遺産「和食」を科学する(「フード・フォーラム・つくば」より)—  
 食品と開発, 50 (3) 4～11 ('15)
- 世界へ発信する「和食と食育」の魅力…………… 服部幸應
  - 発酵食品／和食の名脇役—漬物…………… 宮尾茂雄
  - 食べ物と健康—野菜の新しい味方, 機能性評価をめぐる—…………… 三浦理代

- 〔解説〕特集1—大人をターゲットにしたプレミアム食品—  
 フードケミカル, 31 (3) 17～36 ('15)

- 大人をターゲットにした菓子…………… 阿紀雅敏
- プレミアム感を演出するフレーバー製品… 吉田昌弘
- 食品の成分分布を可視化する分析技術—FTIRイメージング—…………… 赤塚陽子・大西晃宏
- 大人向けプレミアム商品の開発に役立つ素材・添加物紹介…………… 編集部

食 品 加 工 ・ 保 蔵

- 〔解説〕特集1—食品製造の膜利用—  
 ジャパンフードサイエンス, 54 (3) 54～61 ('15)
- 食品分野における電気透析装置「アシライザー」の利

用技術…………… 河原武男  
 ○振動膜ろ過による分離・濃縮技術  
 …………… テクノアルファ株式会社

〔解説〕レトルト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 (3) 13~23 ('15)

## 機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集—分析技術と品質保証—  
 食品機械装置, 52 (3) 59~68 ('15)  
 ○蛍光現象を利用した容器全面検査装置……………井中千草  
 ○横型ピロー包装機搭載の食品選別装置~食品内容物の  
 認識により誤包装, 誤表示の流通を阻止~…畑野真人

〔解説〕衛生管理と生産効率向上に利用進むオゾン装置  
 編集部: 食品と開発, 50 (3) 76~77 ('15)

〔解説〕Sidel 社のアジア戦略 / Matrix システムで PET  
 ボトルビジネス攻略を狙う  
 編集部: Beverage Japan, 38 (2) 112~113 ('15.3)

〔解説〕特集 2—食と包装の検査装置 2015・春—  
 食品包装, 59 (3) 23~29 ('15)  
 ○文字検査装置の新鋭機 / 活字やドットの印字不良検出  
 に対応……………ライオンエンジニアリング  
 ○“新連携”に認定, 特許登録で市場拡大へ / LED 使  
 用の食品用異物検査用コンベア  
 ……………サムテック・イノベーションズ  
 ○ヘリウム使用の漏れ検査装置に新機種 / 内容積の大き  
 な検査対象にも幅広く対応可能に……………アルバック  
 ○低価格でも高品質に異物・毛髪混入を検査 / 高性能並  
 列コンピュータ採用により実現…ワイエムシステムズ  
 ○缶の巻縮外観を高性能に検査 / 日々の製品検査履歴が  
 パソコンで保存・管理可能……………新選技研  
 ○“プリント直後”のラベル検査実現 / 再貼付けや製品  
 廃棄などの無駄を大幅に改善……………デクシス

## 容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集 1—今年期待のニューカマー—  
 食品包装, 59 (3) 17~22 ('15)  
 ○「サラダ・プロジェクト」いよいよ始動へ / 食品包装  
 分野をはじめアジア高成長市場へ LDPE などを供給  
 ……………ダウ・ケミカル  
 ○ヒートシールバインダーの新製品 / ヨーグルト蓋材の  
 アルミ箔などへ直接塗布が可能……………エボニック  
 ○梨地フィルム大躍進, 有名菓子内袋へ / 江崎グリコ系  
 列の大人気スイーツショップ商品リニューアルに合  
 わせ……………DIC

○さらに進んだ透明蒸着フィルム / レトルト対応グレー  
 ドで最高水準のバリア性……………三菱樹脂  
 ○スダレ容器をプラスチックで実現 / 自然な風合いはそ  
 のまま, 機能性・利便性を追求……………松本

〔解説〕軟包装時代の新ヒートシール講座 / ASTM の  
 ヒートシール規格  
 大須賀 弘: 食品包装, 59 (3) 42~44 ('15)

〔解説〕RF タグ進化論 / 人と社会と包装と / 可視化 見え  
 ないものを見る, 観る  
 寺浦信之: 食品包装, 59 (3) 46~51 ('15)

〔解説〕特集—第 52 回全日本包装技術研究大会優秀発表—  
 包装技術, 53 (3) 3~84 ('15)

○通販商品における兼用固定パッドの包装改善  
 ……………早瀬美希  
 ○貨物用制振器材 AC トップの開発について…打田 宏  
 ○ルームエアコン用軽量化包装の開発……………本田 透  
 ○ワンタッチ瞬間ブロックの開発……………羽原祐介  
 ○プリズボックスにおける改善事例……………金丸正明  
 ○段ボール箱の含水率に基づいたリスクマネジメントの  
 提案—高温状態の積算時間と座屈—……………東山 哲・  
 尾上ちあき・大塚淳弘・橋本政明・門田恭明  
 ○レンゴ—スマート・ディスプレイ・パッケージング  
 『RSDP』の包装形態開発……………西川洋一  
 ○デジタル印刷の活用による, 顧客期待に応える商品力  
 の実現……………田部井有子  
 ○フィルムの二重包装による生鮮食品の最適空間の設計  
 ……………花市 岳  
 ○φ 28mm 飲料 PET ボトル用軽量キャップの開発  
 ……………大岡新治・羽豆俊哉・大脇孝文  
 ○KAGOME スマート PET ボトルの設計開発…瓜生田貴聡  
 ○乾燥条件下に適用可能な脱酸素包装材料の開発  
 ……増田章宏・河合隆一郎・田口惇吾・新見健一  
 ○深絞り透明容器に発生した外観不良の改善検討  
 ……………井上耕太・小室綾平  
 ○電子レンジ用包材「易剥離サセプター」の開発  
 ……………上村光佑  
 ○デザイン心理学を活用したオムニパークシリンジのラ  
 ベルデザイン開発  
 ……安東幸弘・片山通博・日比野治雄・青山華子  
 ○サララップ®パッケージのリニューアルについて  
 ……………佐々木美子  
 ○三ツ矢サイダー向け国内最軽量カートンの開発  
 ……………古原 徹  
 ○使い心地と高気密性を配慮した広口耐油性容器の開発  
 ……………佐藤千織・相良幸一・門脇 剛  
 ○新剤型 リキッドファンデーション用容器の開発  
 ……………宮下雄一郎・  
 藤井幸司・今別府繁人・荒井 啓・橋本幸弘