

国内編

分析・測定

- 〔解説〕特集—おいしさの評価技術と活用法—
食品と開発, 50 (4) 4~26 ('15)
- 食品開発における官能評価の重要性と活用法
..... 國枝里美
 - おいしさをいかに客観的に評価するか〜機器分析と官能評価の活用〜
..... 沖 裕高
 - 味覚センサーを活用する商品開発..... 土居幹治
 - 香りおよび味の分析による沖縄の伝統的酒類「泡盛」の販促..... 塚原正俊・鼠尾まい子
 - クロマトで分離しないにおい分析の新展開
..... 喜多純一・渡邊 淳・松本恵子
 - 味・テクスチャーの測定装置の開発..... 編集部

栄養・健康

- 〔解説〕特集—「食と健康」問題の今日的考察—
FFI ジャーナル, 220 (1) 4~43 ('15.2)
- 食生活の変化と健康に関する疫学的エビデンス—循環器疾患を中心として..... 上島弘嗣
 - 栄養学的研究におけるエビデンスの考え方—具体的な事例から学ぶ EBM (Evidence-based Medicine)
..... 岡村智教・横山葉子
 - 食とサイエンス—最近のメタボ事情, 食欲と脂肪酸にまつわる分子メカニズムについて..... 島野 仁
 - 栄養因子としてのコレステロールと健康..... 横山信治
- 〔解説〕特集—スーパーフードとその周辺—
食品と科学, 57 (4) 49~57 ('15)
- スーパーフードビジネス最前線/健康食品の1つとしてだけでなく, ライフスタイルをプロデュースする視点での商品開発が成功の鍵..... 勝山亜唯美
- 〔解説〕特集1—「おいしい減塩プロジェクトⅡ」/減塩加工食品開発の実際—
フードケミカル, 31 (4) 17~62 ('15)
- 適塩研究の最新成果と普及しはじめた適塩メニュー
..... 家森幸男・森 真理
 - 減塩食品に対する消費者意識と「減塩でもおいしい」味づくりの考え方..... 勝又忠与次
 - 減塩食品への二つのアプローチ (減塩油脂と低脂肪豆乳)..... 富尾 毅
 - かるしお認定制度の意義..... 長谷川周平
 - 「かるしお認定 だしの旨みで減塩」シリーズの商品化に至るまで..... 梅本加恵

食品衛生

- 病院・介護老人施設におけるおいしい減塩食の工夫
..... 西村一弘
 - 「乳和食」による減塩効果の普及図る
..... 前田浩史・佐野晴彦
 - 減塩加工食品の開発に役立つ各社の素材・添加物
- 〔解説〕特集—義務化を見据えた HACCP の普及推進を考える/自治体の対応を全国アンケート—
月刊 HACCP, 21 (4) 19~42 ('15)
- 義務化を見据えて動き出した日本の HACCP 普及動向〜地方自治体の対応など〜..... 湯川剛一郎
 - 特別アンケート/自治体における HACCP 推進事業および HACCP 認証事業の現状..... 編集部
 - 「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16章より/食品安全システムの組織化と管理
- 〔解説〕第2特集—米国における食品防御構築の考え方/フードサプライチェーンの脆弱性評価と軽減策の立案—
月刊 HACCP, 21 (4) 49~69 ('15)
- 日本 HACCP トレーニングセンター主催「フードディフェンス (食品防御) 研修会」より/食品サプライチェーンにおける意図的粗悪化の保護..... 編集部
 - 鍵はカバンやポケットに入れたままドアを解錠/ハンズフリー認証システム「ACCURANCE・TAG」
..... オプテックス(株)
- 〔解説〕企画特集—HACCP 施設の「快適さ」を支える技術/快適環境を実現する天井・壁・床の施工ならびにメンテナンス—
月刊 HACCP, 21 (4) 73~80 ('15)
- FSSC22000 導入施設における工場内外装設計のポイント..... 宮澤公栄
 - 水系硬質ウレタン樹脂「ピュアクリート」
..... (株)キューケン
 - 抗ウイルス性ノーワックス床シート「ロンプロテクト」
..... ロンシール工業(株)
 - 壁・天井・床の仕上げ材「パネラマ」
..... (株)ユニテック
- 〔解説〕特集—平成27年度 巡回指導重点指導項目—
食と健康, 59 (4) 54~64 ('15)
- 食の安全は原材料のチェックから..... 田中豊隆
 - お客さまの口に入るまでの安全を確保..... 鎌田孝子
- 〔解説〕特集—食品製造現場における微生物管理—
ジャパンフードサイエンス, 54 (4) 16~45 ('15)
- 微生物汚染源の迅速推定システム『ラピコム』
..... 猪野 毅

- 微生物検査用フィルム培地「Medi・Ca™」の特長
.....京谷 均
- シート培地「サニ太くん」の最新情報.....木村龍三
- 検査現場におけるリアルタイム PCR の応用～腸管出血性大腸菌の検査を例に～.....垂井智子
- 微生物量の「見える化」と食品製造現場における浮遊菌汚染リスク管理の提案.....大木 博・藤岡一志
- RapidChek セレクト・サルモネラ, サルモネラ エンテリテリス.....アヅマックス(株)
- 微生物迅速検査装置バイオプローラの今後の展開
.....光洋産業(株)

- 〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—
食品機械装置, 52 (4) 52～57 ('15)
- 千葉県における食品衛生の取り組みについて～ HACCP 普及促進の取り組み～.....水田 勲

- 〔解説〕特集—食品工場の衛生管理技術—
食品機械装置, 52 (4) 58～62 ('15)
- 食品製造における手洗いの重要性について.....西村良平

添加物・副材料

- 〔解説〕特集2—菓子分野における“おいしい”食感と生産性向上・ロス低減—
フードケミカル, 31 (4) 63～89 ('15)
- 小麦粉焼成品のテクスチャーの評価と制御についての考え方.....西津貴久
 - 結晶セルロース製剤「セオラス®」のユニークな特性と、菓子用途への展開について.....小簀晴子
 - 食感(服用性)の改善—造粒・コーティングによる付加向上について—.....柳 将行
 - 加工デンプンの菓子用途への応用およびセオラスとの併用効果について.....佐々木康二
 - 香川発 夢の糖「希少糖」とその事業化の現状
.....近藤浩二

- 〔解説〕イチ押しの多糖類素材を使ったレシピ集
フードケミカル, 31 (4) 91～107 ('15)

機械・設備

- 〔解説〕特集—食品産業におけるロボット活用—
ジャパンフードサイエンス, 54 (4) 47～55 ('15)
- 食品工場における高速ピッカー TP80 の活用
.....ストーブリ(株)ロボット事業部
 - 食の安全を実現する細菌検査自動化ロボットシステム
.....株式会社 HERO

- 〔解説〕特集—包装機械・ロボット技術—
包装技術, 53 (4) 3～39 ('15)

- 海外の包装機械の最新の動向.....森 啓治
- 通販パッケージ「ジェミニ・パッケージングシステム」
.....池田 耕
- ゲンコツ・ロボットによる整列・箱詰め作業の自動化
について.....呉 充鋒
- 包装工程における検査機器の傾向.....矢川 真
- 安全・安心に貢献する包装品検査装置—光学式噛み込み
検査装置 IVIS —.....栖原一浩
- 二次元シンボルを利用した製造, 物流システムの合理化
事例.....高井弘光

- 〔解説〕特集—食品の殺菌技術—
食品機械装置, 52 (4) 63～74 ('15)
- 液状食品の連続加熱殺菌装置～殺菌装置の選定と検証
事例～.....濱田良樹
 - 高圧力を利用した食品加工技術と装置開発について
.....森川篤史

容器・包装

- 〔解説〕特集—ガラスびん 2015—
Beverage Japan, 38 (3) 32～47 ('15.4)
- ガラスびんの存在感をどのように高めるか?
 - 主要製びん各社の動向
- 〔解説〕特集1—進化する液体調味料と食品包装—
食品包装, 59 (4) 17～26 ('15)
- こだわったのは“開け感”と“閉め感”/ドレッシング
用の新キャップ&ボトルで構造や形状を徹底追求
.....エスエスケイフーズ
 - 逆止機能の鮮度保持パウチに評価着実/しょう油から
高級食用油へ, パリの国際食品展コンペで上位入賞も
.....悠心
 - 扱い容易なキューブ状フィルムコンテナ/米ダウから
国内製造・販売権を取得, 液体調味料分野にも拡販
.....共同印刷
 - 定量注出可能なキャップの採用拡充/卓上使い切りタ
イプのしょう油で“ハーブタイプ”新発売
.....正田醤油
 - 容器にも反映される品質へのこだわり/デザイン性や
利便性の追求は全国規模で活発化の兆しも
.....スーパーマーケットトレードショー 2015 より

その他

- 〔解説〕特集2—第18回ファベックス 2015 / 第12回デザート・スイーツ&ドリンク展—
食品包装, 59 (4) 27～31 ('15)
- シニア・ヘルスケア市場ゾーンを新設! / 食品・機器・
容器の3分野の課題解決の糸口を提案