

国内編

分析・測定

- [解説] 蛍光指紋による食品の品質評価技術とその応用  
葛 瑞樹・杉山純一：化学と生物, 53 (5) 285～292 ('15)
- [解説] 特集—食品成分の分析技術—  
ジャパンフードサイエンス, 54 (5) 41～59 ('15)
- 近赤外分析による食品の成分分析…………… 垂水利泰
- FTIR イメージング法による食品の成分分布分析  
…………… 赤塚陽子・大西晃宏
- オンライン SFE-SFC-MS システムを用いた迅速分析  
技術……………市川千種・内方崇人・服部考成・舟田康裕

栄養・健康

- [解説] 特集—これからの健康機能表示—  
食品と科学, 57 (5) 51～62 ('15)
- 機能性表示食品制度の導入……………武田 猛
- [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と栄養—熟成技術の加工特性—  
山崎勝利：食品と科学, 57 (5) 74～79 ('15)
- [解説] 生体におけるメイラード反応の影響  
白河潤一・永井竜児：化学と生物, 53 (5) 299～304 ('15)
- [解説] 成人における経済的要因と食に関する認知的要因,  
食行動, および食の QOL との関連  
林 芙美・武見ゆかり・村山伸子：栄養学雑誌, 73 (2) 11～21 ('15.4)
- [解説] 低分子米ぬかアラビノキシラン (オリザロース®)  
の恒常性維持作用を介する体調改善効果  
前田浩明：ニューフードインダストリー, 57 (5) 1～8 ('15)
- [解説] キチンオリゴ糖ならびにキトサンオリゴ糖経口摂取  
による抗腫瘍および抗炎症効果  
東 和生・大崎智弘・村端悠介・柄 武志・今川智  
敬・伊藤典彦・岡本芳晴：ニューフードインダストリー,  
57 (5) 17～23 ('15)
- [解説] イネ科植物含有成分“Tricin” による抗ヒトサイ  
トメガロウイルス作用機序の解明  
村山次哉：ニューフードインダストリー, 57 (5)

24～34 ('15)

- [解説] 高リグナン含有「リグナンリッチ黒ごま®」の素材  
紹介—焙煎油の抗酸化性とマイクロパウダーの香  
り分析—  
内田あゆみ：ニューフードインダストリー, 57 (5) 40  
～50 ('15)
- [解説] 新しい高齢者食品・介護食品の開発／介護食品の  
現状と課題—これからの介護食品に求められるもの—  
大越ひろ：食品と開発, 50 (5) 83～85 ('15)
- [解説] りんご未熟果実ポリフェノールを含む抗酸化物質  
配合剤によるヒト酸化ストレス低減効果  
澤田陽子・杉本 篤・佐見 学・白澤卓二：果汁協  
会報, 680 1～12 ('15.4)

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”／効果的な内部監査・二者監査・外部監査  
を実践する—  
月刊 HACCP, 21 (5) 19～49 ('15)
- 第三者認証取得で本当に食品の安全・品質は確保でき  
ますか?～効果的な第三者認証を考える～  
…………… 渡邊清孝
- 有効な内部監査を行うための監査技術……………衣川いずみ
- 食品業界で注目される PAS7000:2014 / 「サプライ  
チェーンリスクマネジメント—供給者事前資格審査」  
…………… 野村 梢
- 【参考資料】特別アンケート／ISO 審査登録機関から視  
た食品安全マネジメントシステム規格の運用時の課題
- [解説] 企画特集—HACCP 施設の「快適さ」を支える  
技術／梅雨間近！カビ対策を考えよう！—  
月刊 HACCP, 21 (5) 51～69 ('15)
- 食品製造現場におけるカビ汚染対策…………… 成相英明
- 製菓製パンにおけるカビ対策…………… 市川幸充
- 製品紹介／培養時間 5～7 日のカビ・酵母の検査を 2  
日に短縮！／カビ・酵母迅速測定用プレート「RYM  
プレート」…………… スリーエムヘルスケア(株)
- [解説] STOP !! カビの発生／正しく理解することから  
はじめよう  
高鳥浩介・久米田裕子：食と健康, 59 (5) 8～16 ('15)
- [解説] 清涼飲料水等の新たな規格基準  
上田悠介：食と健康, 59 (5) 52～59 ('15)
- [解説] 年間特集—食品の品質保証技術—  
食品機械装置, 52 (5) 54～61 ('15)

○食品企業の品質管理担当者が誤解しがちな食品微生物の基礎知識…………… 藤井建夫

〔解説〕特集一改正 HACCP への対応と異物対策—  
食品と開発, 50 (5) 4~15 ('15)

- HACCP 普及のための取組み …………… 梅田浩史
- 食料産業における国際標準戦略について… 田邊浩之
- 食品の異味・異臭苦情の実態と特徴…………… 佐藤邦裕
- 食品苦情の実際と対策…………… 西島基弘

〔解説〕品質・安全性確保のための受託試験・検査サービス  
編集部：食品と開発, 50 (5) 17~22 ('15)

〔解説〕食品工場の衛生管理・事故防止のためのハード&ソフト  
編集部：食品と開発, 50 (5) 25~39 ('15)

〔解説〕意図的食品汚染と食品衛生について  
一色賢司：食品衛生学雑誌, 56 (2) J25~J30 ('15.4)

〔解説〕食品防御（フードディフェンス）その現状と今求められている対策（第17回特別シンポジウム—フードディフェンスの取組みと食品テロ後の対応について—）  
今村知明・神奈川芳行：食品衛生学雑誌, 56 (2) J39~J43 ('15.4)

〔解説〕容器詰食品のクレーム，事故を考察する／異物混入  
武田 淳：缶詰時報, 94 (5) 42~43 ('15)

添加物・副材料

〔解説〕マルチトールのチョコレートへの利用  
本永麻依子：フードケミカル, 31 (5) 13~16 ('15)

〔解説〕特集2—色から見た食品の開発—  
フードケミカル, 31 (5) 55~72 ('15)

- 色から見る食品開発の現状と用途提案…………… 西山浩司
- ビジュアルアナライザーによる“色”の分析〜アプリケーションの観点から〜…………… 吉田浩一
- 可食性インキの動向…………… 高森公二郎

〔解説〕上期苦戦も下期増勢基調に入ったマヨドレ類／原材料コスト改善で収益力は回復傾向  
酒類食品統計月報, 57 (2) 22~32 ('15.4)

農 産

〔解説〕農産物に含まれるカドミウム・ヒ素とそのリスク管

理措置  
荒尾知人：化学と生物, 53 (5) 330~334 ('15)

飲料・醸造

〔解説〕2014年輸入酒市場品目別・銘柄別動向（2）〜ワイン編〜  
酒類食品統計月報, 57 (2) 2~18 ('15.4)

〔解説〕14年飲料生産量，5年ぶりマイナスに転じる／1%減，2,000万 kL 台はキープ  
酒類食品統計月報, 57 (2) 34~38 ('15.4)

〔解説〕飛躍が期待される海外の清酒市場〜2014年上位メーカーの出荷動向〜  
酒類食品統計月報, 57 (2) 71~80 ('15.4)

〔解説〕飲料自販機市場，台数・金額ともにマイナス／メーカーの投資意欲減退が影響  
酒類食品統計月報, 57 (2) 85~91 ('15.4)

〔解説〕13年度酒類消費数量，2年連続増加／ワイン5年連続・ウイスキー6年連続伸長  
酒類食品統計月報, 57 (2) 92~99 ('15.4)

〔解説〕特集—フルーツジュース・野菜ジュース—  
Beverage Japan, 38 (4) 34~73 ('15.5)

- 真価が問われる果汁・野菜汁
- 主要果実・野菜汁ブランドの動向
- 主要果汁原料サプライヤーの動向
- 財務省貿易統計による果実・野菜ジュース輸入実績推移 2011~2014年

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕果実缶詰の供給・市場動向 I—輸入依存度，数量で84%，金額で68%—  
上田廣志：缶詰時報, 94 (5) 2~25 ('15)

食 品 一 般

〔解説〕チルドめん，付加価値提案に手応え／7年ぶりのプラス成長を目指す  
酒類食品統計月報, 57 (2) 49~58 ('15.4)

〔解説〕特集—冷菓・デザート—の開発動向—  
ジャパンフードサイエンス, 54 (5) 16~39 ('15)

- 明治ブルガリアヨーグルト LB81 プレーンおいしい生乳100の開発〜独自の殺菌技術と発酵技術の融合〜…………… 堀内啓史
- チルドデザートにおけるゼラチンの利用… 柳野裕美

- タマリンドシードガムの冷菓・デザートへの添加効果と今後の展開……………高坂賢之
- 冷菓・デザート向けフレーバーの技術動向…宮内啓子

## 食品加工・保蔵

- 〔解説〕低温貯蔵がカボチャ果実の品質に及ぼす影響  
鮫島陽人・満留克俊・徳永太蔵・桑鶴紀充：日本食品保蔵学会誌，41 (2) 59～64 (’15.2)
- 〔解説〕特集1—フリーズドライ技術の発展—  
フードケミカル，31 (5) 17～51 (’15)
- フリーズドライ食品の開発と最適加熱温度条件の探索法……………相良泰行
  - フリーズドライ製法の宇宙食への利用……………田島 眞
  - フリーズドライインスタントコーヒーの製造技術……………井村直人
  - フリーズドライ乳酸菌の特性とその製造方法……………阿部秀飛
  - 凍結乾燥機の最新動向……………細見 博
- 〔解説〕低温殺菌によるエネルギー削減の提案／Tetra Pak Dairy & Beverage Systems  
Beverage Japan，38 (4) 74～75 (’15.5)

## 機械・設備

- 〔解説〕特集—食品工場における温湿度管理機器—  
食品機械装置，52 (5) 62～71 (’15)
- データロガーのアプリケーションとその活用……………多田羅 明
  - 製パン・製菓用オーブンの温度コントローラ……………岡 幸彦
  - 放射温度計について……………石川友亮
- 〔解説〕食の安全を支える異物混入対策ソリューション—  
異物検出装置，対策設備の最新動向—  
編集部：食品と開発，50 (5) 41～44 (’15)
- 〔解説〕プレゼンス高まる印字・印字検査技術～新食品表示法4月1日よりスタート！～  
編集部：食品と開発，50 (5) 45～50 (’15)

## 容器・包装

- 〔解説〕特集—液体包装—  
包装技術，53 (5) 3～40 (’15)
- ノンアルミフジパック（常温流通品）の開発—アルミレ  
ス レンガ型紙容器— ……宮川茂和
  - 自立性の良い簡単取替えパウチ……………中野勝己
  - 多様なニーズに応える革新的な紙容器……………鍛冶葉子

- 新しい軟包装ボトル製品「PacXpert™」（パックエキ  
スパート™）とダウ・ケミカルのパッケージ技術のグロ  
ーバル展開について……………小澤秀樹
- 液体紙容器「Lスリット」について……………山本久貴
- 『明治メイバランス Mini カップ』高齢者用飲料容器の  
開発……………上高原 充
- かんたん計量機構を有する新しい液体計量容器の開発  
……………大杉 崇・稲葉真一
- 流体用大型段ボール包装について……………佐藤寛之
- 「菊水の白」に採用された Pouch Up とは？  
……………平石隆義

- 〔解説〕特集—便利で快適な食品包装—  
食品包装，59 (5) 17～25 (’15)
- 使いやすさの“その先”を目指す／ねりスパイスの新  
チューブで囲む食卓を楽しく演出  
……………ハウス食品グループ本社
  - スウェーデン発の新製法レンジ総菜／「野菜が摂れる」  
訴求を強化しデザインもリニューアル……………フジッコ
  - “創造的な新しい開封方法”に高い評価／気泡の破裂を  
用いたソリューションが欧州の包装コンペで1位入賞  
……………PopPack LLC

- 〔解説〕“激流”の様相を呈す世界の包装トレンド（後編）  
／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 (5) 26～  
31 (’15)

- 〔解説〕軟包装時代の新ヒートシール講座／エッジシール  
大須賀 弘：食品包装，59 (5) 46～51 (’15)
- 〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／生涯現役 小  
さな天命  
寺浦信之：食品包装，59 (5) 52～57 (’15)

## 環境問題

- 〔解説〕塩ビ製品のリサイクル最新動向（2015）  
佐々木慎介：塩ビ食品衛生協議会報，184 59～88  
（’15.3）

## その他

- 〔解説〕特集3—ifia JAPAN2015 直前特集—  
フードケミカル，31 (5) 73～100 (’15)
- ifia JAPAN で食品添加物を中心に食品業界の実情見る  
……………中山正夫
  - 会議棟セミナー
  - 展示会場内セミナー
  - 我が社のイチオシ！