

国内編

分析・測定

- 〔解説〕特集—栄養成分表示と分析法の課題—  
食品と開発, 50 (6) 4~13 ('15)
- わが国の栄養成分分析技術の課題 …………… 安井明美
- 栄養成分表示のための食物繊維定量法 … 金谷建一郎
- 栄養成分の分析方法と熱量の算出方法 …… 大脇進治

栄養・健康

- 〔解説〕米タンパク質の特性を利用した経口ワクチンの開発  
佐生 愛・増村威宏: 化学と生物, 53 (6) 362~  
367 ('15)
- 〔解説〕血液の凝固・線溶とメタボリックシンドローム,  
生活習慣病  
関 泰一郎・細野 崇: 化学と生物, 53 (6) 374~  
380 ('15)
- 〔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—乳化技術の加工特性—  
山崎勝利: 食品と科学, 57 (6) 72~77 ('15)
- 〔解説〕食品の味わいと味覚・嗅覚  
小早川 達・後藤なおみ: 日本調理科学会誌, 48  
(3) 175~179 ('15.6)
- 〔解説〕変わる食品表示への対応/食品表示法の概要と  
食品表示基準のポイント  
武部方貴子・塩田智哉・石黒 厚: 食品と開発, 50  
(6) 72~76 ('15)
- 〔解説〕新しい高齢者食品・介護食品の開発/高齢者の  
身体変化, 栄養状態から考える高齢者食・介護食  
雨海照祥・黒川典子・長谷川民子・甲斐千穂・北川  
萌子: 食品と開発, 50 (6) 77~79 ('15)
- 〔解説〕吸収型コエンザイム Q10 ( $\gamma$ -CD 包接体)とL-ア  
スコルビン酸の併用による健康増進作用  
寺尾啓二・上梶友記子: 食品と開発, 50 (6) 83~90  
( '15)
- 〔解説〕ブラックジンジャー・キトサン含有食品摂取による  
体脂肪低減効果の検討  
三宅康夫: New Food Industry, 57 (6) 7~10 ('15)

- 〔解説〕更年期障害とピクノジェノール  
小濱隆文: New Food Industry, 57 (6) 25~35 ('15)

- 〔解説〕中鎖脂肪酸含有油脂(MCT)の新たな食品機能  
特性—パン焼成時にともなうメイラード反応との関係—  
豊崎俊幸: New Food Industry, 57 (6) 36~40 ('15)

- 〔解説〕ベジタリアン栄養学/歴史の潮流と科学的評価/  
(第4節 健康的なベジタリアン食への提言)  
ジョアン サバテ (Joan Sabate)・山路明俊 (訳):  
New Food Industry, 57 (6) 52~73 ('15)

食品衛生

- 〔解説〕特集—信頼される微生物検査実施のための必須  
条件/「食品衛生検査指針(微生物編)」改訂について—  
月刊 HACCP, 21 (6) 19~42 ('15)
- 食品企業が信頼される微生物検査体制を構築するため  
に、どのような試験法を選択したらよいか …… 五十君静信
- 検査結果の有効活用に必要な「品管と現場のコミュ  
ニケーション」~検査会社は内部コミュニケーション  
の「架け橋」「潤滑剤」になれる~ …… 井上隆司
- 遠山椿吉記念・第4回「食と環境の科学賞」講演録/  
real-time on-site モニタリングによる生活環境におけ  
る衛生微生物学的安全の確保 …………… 山口進康
- 〔解説〕第2特集—食品施設の食物アレルギー対策徹底  
構築!—  
月刊 HACCP, 21 (6) 43~58 ('15)
- 食品中に含まれる「えび」「かに」の検査法の開発と利用  
…………… 柴原裕亮
- 食品工場における食物アレルギー混入防止対策のポイ  
ント…………… 津田訓範・辰口 誠
- 【参考資料】HACCP テキスト「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5章  
「化学的・放射線学的ハザードおよびコントロール」  
より/アレルギーとそのコントロール …… 編集部
- 〔解説〕食品企業と「同じ衛生意識」「同じ目線」で衛生  
的な包装容器を提供/全工場でFSSC22000認証取  
得, 各工場の責任下で構築・運用・維持管理  
大和製罐(株): 月刊 HACCP, 21 (6) 60~66 ('15)
- 〔解説〕食品表示の変更ポイント~食品製造業者に向けて~  
池戸重信: 食品と科学, 57 (6) 14~19 ('15)
- 〔解説〕特集—あらためて HACCP—  
食品と科学, 57 (6) 53~66 ('15)
- HACCP システムによる衛生管理と今後の動向  
…………… 永井俊寛・二ツ柳裕隆・伊藤 武
- HACCP を現場に定着させよう …………… 猫西一也

〔解説〕特集—食品マネジメントシステムの動向—  
食品機械装置, 52 (6) 58~75 ('15)

- 食品安全マネジメントシステムの動向と将来展望  
..... 吉田修司
- 食品安全と FSSC22000の動向～中小食品事業者への  
拡大～ ..... 長谷川 清
- FSSC22000の基本概要と構築のポイント ... 宇野由華

〔解説〕特別企画／除菌剤／進化を続ける除菌剤の最新  
事情  
Beverage Japan, 38 (5) 67~68 ('15.6)

〔解説〕導入例から学ぶ HACCP  
高澤秀行：食と健康, 59 (6) 8~17 ('15)

〔解説〕東京都／弁当等の屋外販売における新たな規制  
—弁当等の行商販売を届出制から許可制へ—  
平 公崇：食と健康, 59 (6) 52~59 ('15)

〔解説〕容器詰食品のクレーム, 事故を考察する／変色  
武田 淳：缶詰時報, 94 (6) 30~31 ('15)

- 〔解説〕特集—HACCP 支援法の改正と食品の安全確保—  
ジャパンフードサイエンス, 54 (6) 37~53 ('15)
- 中小企業が HACCP 導入に取り組み, 成果を出すため  
のポイント..... 川村 淳
  - 食品機械用潤滑剤の規格と各種認証との関わり  
..... 坂本 大
  - 特殊防滑性ビニル床シート『ネオセーフ<sup>®</sup> 抗菌』  
..... タキロンマテックス(株)
  - 靴底のホコリ・細菌・毛髪などの汚染防止対策用高機  
能マット「Flexi (フレキシィー)」新発売  
..... ニッシン・ジャパン(株)

添加物・副材料

〔解説〕アナアオサ粉置換量が食パンの抗酸化性, 力学  
的物性および嗜好性に及ぼす影響  
山内知子・山本淳子・小出あつみ・間宮貴代子・阪野  
朋子：日本調理科学会誌, 48 (3) 180~186 ('15.6)

〔解説〕真空調理における調味液添加がジャガイモ(メーク  
イン種)のテクスチャーおよびビタミンCに及ぼす影響  
中嶋名菜・坂田春菜・北野直子・松添直隆・白土英  
樹：日本調理科学会誌, 48 (3) 187~192 ('15.6)

〔解説〕さとうきび抽出物の風味改善効果と退色抑制効果  
塩見和世・陸浦美月：New Food Industry, 57 (6)  
1~6 ('15)

飲料・醸造

〔解説〕コーラ飲料, 2大ブランドに新たな動き／14年  
は8年ぶりのマイナス  
酒類食品統計月報, 57 (3) 33~36 ('15.5)

〔解説〕新しい動き顕著, 13年の酒類消費金額／高付加  
価値商材に注目が集まる  
酒類食品統計月報, 57 (3) 37~48 ('15.5)

〔解説〕拡大続く国産ウイスキー, 需要の継続に期待／  
非発泡性梅酒は3年ぶりにプラス  
酒類食品統計月報, 57 (3) 65~70 ('15.5)

缶詰・レトルト食品

〔解説〕果実缶詰の供給・市場動向 II—輸入依存度, 数  
量で84%, 金額で68%—  
上田廣志：缶詰時報, 94 (6) 2~20 ('15)

食品一般

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—  
食品機械装置, 52 (6) 54~57 ('15)  
○アイデアから商品化まで／開発プロセス ... 江本三男

〔解説〕即席めん, 逆風を乗り越え需要維持／増税, 値  
上げも年間1%減で着地  
酒類食品統計月報, 57 (3) 2~13 ('15.5)

〔解説〕乾めん・手延べめんが本格シーズンへ／前年マ  
イナスの需要奪還目指す  
酒類食品統計月報, 57 (3) 17~31 ('15.5)

機械・設備

〔解説〕新たな食資源生産システムとしての植物工場  
篠原 温：化学と生物, 53 (6) 402~406 ('15)

〔解説〕日本市場を狙う“もう一つの”紙容器無菌充填  
システム／SIG Combibloc  
Beverage Japan, 38 (5) 49~52 ('15.6)

〔解説〕最新の食品成分分析技術—栄養成分表示義務化  
の中で注目される迅速法—  
編集部：食品と開発, 50 (6) 14~24 ('15)

〔解説〕分析の作業効率と精度を高める自動滴定装置  
編集部：食品と開発, 50 (6) 27~30 ('15)

〔解説〕食品の高機能化を支える粉粒体技術

編集部：食品と開発，50 (6) 31~37 ('15)

〔解説〕特集一—食品製造のための洗浄・殺菌技術—

ジャパンフードサイエンス，54 (6) 15~35 ('15)

- 微酸性電解水による衛生管理 …………… 中村悌一
- 水中振動波を用いた，コンベヤネットの連続式・自動・節水型 洗浄装置 …………… 丹羽紀雄
- ルミノメータを用いた迅速衛生検査の活用 …… 森弘和子
- ペットボトルでできる電解水生成器 …………… 原田技研

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集一—紙容器—

Beverage Japan, 38 (5) 33~47 ('15.6)

- 大転換期を迎えた紙容器
- 乳業各社の新型紙容器がもたらす変革
- 紙容器サプライヤーの動向

〔解説〕特集一—包装と環境—

包装技術，53 (6) 17~57 ('15)

- 森林認証制度について …………… 遠藤喜美枝
- 環境に配慮した容器包装の開発 ……………長谷川泰伸・宮沢結樹
- 環境配慮型ウッドプラスチックの開発 …………… 中山東太
- 『DNP バイオマスプラスチック包材 バイオマテック®』の紙容器への展開について……………國弘武嗣
- 米ぬかを原料にした軟包装用ライスインキ ……………村田 忠
- サンプライ®バイオエコについて …………… 寺嶋聖二
- 国産最軽量2.04 g キャップの開発—常温無菌充填用φ28mm 軽量キャップ— ……………岸 重信
- バイオマス由来バリアシート〈PLANTIC〉多層ラミネートについて……………岡本健三

〔解説〕需要トレンド最前線

食品包装，59 (6) 4~8 ('15)

- まるでペン，実はふりかけ入り／限定販売で人気に火が付き通販へ拡大，4月から増産も …………… 三島食品
- ふじのくにの“新しい加工食品”を評価／6次産業化を推進，パッケージデザインも重要な審査基準に ……………静岡県

〔解説〕特集1—食と包装のロングライフ新展開—

食品包装，59 (6) 17~24 ('15)

- 賞味期間45日のチルド総菜を発売／フランスの食品大手と技術提携，表示にも“次世代型”のこだわりを ……………マルハニチロ
- 2つの研究会が合併して新発足／菌や微生物関連のタイムリーな講演会や工場見学が人気 ……………ロングライフ&チルド食品研究会

- スウェーデンの加熱調理殺菌システム採用／“世界各地の居酒屋料理”コンセプトにチルド食品発売 ……………高南食品

〔解説〕ロングセラー商品における容器の進化過程を辿る／目には見えない，気づきにくい箇所を改善

ポッカサッポロフード&ビバレッジ：食品包装，59 (6) 50~53 ('15)

〔解説〕軟包装時代の新ヒートシール講座／シーラントの破断強さ，シール幅とシール強さ

大須賀 弘：食品包装，59 (6) 54~59 ('15)

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／アナログの精緻な世界

寺浦信之：食品包装，59 (6) 60~65 ('15)

〔解説〕食品の劣化を抑制するボイル・レトルト専用ガスバリアナイロンフィルム「エンブレムHG」

小林 愛：ジャパンフードサイエンス，54 (6) 55~60 ('15)

そ の 他

〔解説〕特集2—FOOMA JAPAN 2015 国際食品工業展—食品包装，59 (6) 25~34 ('15)

- “食の技術”でアジア最大級の祭典／製造現場のロボット化による展示・実演も多数
- BIB 無菌充填システムを提案／コンパクトで狭小スペースに設置可能 …………… コーンズテクノロジー
- バッチ式新型脱水機を開発／上部投入・排出型は業界初 ……………ショウワ
- ベルト除菌クリーニング装置／生産性を落とさず食品工場の安心・安全構築に貢献 …………… プンシジャパン
- 多様なニーズに対応の高速パラレルロボット／包装ラインの自動化に貢献，毎分600個の処理も可能に ……………ボッシュ パッケージング テクノロジー
- 異物混入防止対策で引合急増／食品産業向けオールステンレスリフト……………メイキコウ

〔解説〕特集3—SAPPORO PACK 2015／包装・物流・菓子・食品・水産・販促・厨房・店舗機材の最新情報・リサイクル／2015札幌パック 食品加工・原材料&包装展—

食品包装，59 (6) 35~39 ('15)

- テーマは“環境対応”と“安心・安全の食生活”／北海道産業界のニーズに対応した新製品・新技術などが一堂に
- 生涯コスト20%削減のX線検査機／簡単操作で異物以外の複合検査にも対応 …………… アンリツ産機システム
- 独自の水流技術で強力洗浄／さまざまな食品を傷めることなく異物を除去 …………… タイガーカワシマ