

国内編

分析・測定

〔解説〕清涼飲料水中の鉛、総ヒ素、カドミウムの一斉定量を目的としたICP-OES法、ICP-MS法、電気加熱式原子吸光法の開発  
片岡洋平・渡邊敬浩・林 智子・手島玲子・松田りえ子：食品衛生学雑誌，56 (3) 88～95 (’15.6)

栄養・健康

〔解説〕特集—カロテノイド研究／基礎から最前線まで—  
FFIジャーナル，220 (2) 101～124 (’15.5)  
○褐藻カロテノイド，フコキサンチン  
……宮下和夫・細川雅史  
○カロテノイド生合成遺伝子の進化について  
……竹村美保・三沢典彦  
○天然カロテノイドの多様性とその役割……眞岡孝至

〔解説〕うま味物質の健康価値  
敵山寿之：化学と生物，53 (7) 432～441 (’15)

〔解説〕骨粗鬆症の予防と修復：食品由来生理活性因子を用いた新規サプリメントの開発  
山口正義：New Food Industry，57 (7) 1～11 (’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 (7) 71～82 (’15)

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—  
食品機械装置，52 (7) 52～56 (’15)  
○食品の機能性とその評価法……渡辺 純

〔解説〕特集—機能性表示食品開発に向けて—  
ジャパンフードサイエンス，54 (7) 16～41 (’15)  
○機能性表示食品における素材開発の近況  
……安川然太・小関 誠  
○米胚芽油 (γ-オリザノール) の機能性……高井まりえ  
○ヒアルロン酸の機能性研究……大門奈央  
○機能性評価を支える遺伝子解析技術  
……日鉄住金環境(株)  
○機能性表示食品の届出公開情報

〔解説〕特集—新たな食品表示のポイント—  
ジャパンフードサイエンス，54 (7) 43～57 (’15)  
○食品表示基準と機能性表示

○食品表示の適正化に向けた取組について  
○食品表示チェックに役立つ「新・食品表示チェッカー」  
……(株)ラベルバンク

〔解説〕特集—肌機能改善素材の開発と利用—  
食品と開発，50 (7) 4～16 (’15)  
○コラーゲンペプチド摂取の肌への影響……佐藤健司  
○ヒアルロン酸の経口摂取による肌の改善効果  
……兼田春奈  
○こんにやくセラミドの肌機能改善機能とその利用  
……向井克之  
○エラスチンの肌改善機能……白土絵理

〔解説〕新しい高齢者食品・介護食品の開発／加齢に伴う味覚や嗜好変化・嚥下機能低下と介護食・高齢者食品の開発  
上羽瑠美：食品と開発，50 (7) 72～74 (’15)

食品衛生

〔解説〕二者監査の功罪  
広田鉄磨：食品と科学，57 (7) 14～18 (’15)

〔解説〕特集—食品現場を変える本当の教育・訓練を考える／全社体制の衛生管理刷新を目指して—  
月刊 HACCP，21 (7) 19～37 (’15)  
○従業員教育にも投資を～教育・訓練における人・モノ・財とは～……植田浩之  
○食品企業における効果的な従業員教育～安全なる加工(料理)技術と味の伝承のためになすべきことは何か～……長井 昭  
○食品企業における効果的な従業員教育……花野章二  
○【参考資料】「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19章より／食品安全トレーニング……編集部

〔解説〕企画特集—HACCP施設の「快適さ」を支える技術／  
トラップを用いた適切な害虫モニタリングを考える—  
月刊 HACCP，21 (7) 39～65 (’15)  
○食品工場におけるペストコントロール～適切なモニタリングの実施と結果活用～……尾野一雄  
○飛来昆虫対策の捕獲器の維持管理について～維持管理しない捕虫器は効果的な運用ができない～ ……奥田貢司  
○フェロモントラップでモニタリングしよう！～食品工場の害虫管理～……鏡味知里  
○食品工場におけるペストコントロール～排水管から侵入する衛生害虫とその対策～……丹羽祐介  
○外部からの虫の侵入を防止し、内部の虫を外側へ誘導する高速シートシャッター「オプトロン門番」新登場  
……小松電機産業(株)

〔解説〕病原菌を知る！ 予防を実践！／夏の食中毒にご用心

伊藤 武・和田真太郎：食と健康，59 (7) 8~18 ('15)

〔解説〕容器詰食品のクリーム，事故を考察する／化学的分野その他

武田 淳：缶詰時報，94 (7) 30~31 ('15)

添加物・副材料

〔解説〕FFI Reports

FFI ジャーナル，220 (2) 171~195 ('15.5)

- リゾチームの有用性とその活性について
- 用途目的に応じたデイリー香料の開発
- 野菜系調味料
- 新規指定食品添加物β-アポ-8'-カロテナールの紹介
- 高甘味度甘味料スクラロース・ソーマチンの調味料への応用

〔解説〕エゾシカの有効活用を目的とした肉醬の開発—特に醤油醸造技術を用いて発酵させたもろみと製品の品質特性について—

船津保浩・宮内千枝・川上 誠・石下真人：New Food Industry，57 (7) 27~35 ('15)

〔解説〕特集3—酸化防止剤の利用技術—

フードケミカル，31 (7) 51~64 ('15)

- ローズマリー抽出物，および茶抽出物を使用した酸化防止技術……………高谷正敏・渡邊由子
- ビタミンEの酸化防止用途開発と食品への利用……………柴田 毅

〔解説〕植物油業界，付加価値品で市場拡大を／コスト，価値に見合った製品価格化が急務

酒類食品統計月報，57 (4) 33~41 ('15.6)

〔解説〕うま味調味料，値上げで提案力に注目／販売堅調もコスト面では厳しさを増す

酒類食品統計月報，57 (4) 49~55 ('15.6)

農 産

〔解説〕新たな食料・農業・農村基本計画について

農林水産省大臣官房政策課：日本食肉加工情報，780 2~5 ('15.6)

〔解説〕果実・果汁を巡る話題15件

果汁協会報，682 71~82 ('15.6)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕ハラールビジネスとハム・ソーセージ

中川圭吾：日本食肉加工情報，780 5~9 ('15.6)

〔解説〕再び増加に転じたチーズ総消費量／大手メーカーの値上げ相次ぐ

酒類食品統計月報，57 (4) 10~15 ('15.6)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕2014年清涼飲料市場

久保喜寛：缶詰時報，94 (7) 2~7 ('15)

〔解説〕特集—機能性飲料と製品開発／機能性ニーズの高まりにどのように応えるか？—

Beverage Japan，38 (6) 30~52 ('15.7)

- 機能性表示食品制度がスタート
- ノンアルコール飲料と機能性訴求
- 岐路に立つトクホ
- 寡占化が進むエナジードリンク
- 新製品開発に役立つ機能性素材

〔解説〕ミネラルウォーター市場，安定推移続く／14年実績，国内が伸長・輸入はマイナス

酒類食品統計月報，57 (4) 2~9 ('15.6)

〔解説〕「日本ワイン」人気増す国産ワイン市場／表示基準明確化も，原料不足対策が鍵

酒類食品統計月報，57 (4) 17~21 ('15.6)

冷 凍 ・ 乾 燥

〔解説〕冷凍食品市場，家庭用は踊り場に／価値訴求で市場活性化を

酒類食品統計月報，57 (4) 24~32 ('15.6)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕2014年の缶詰輸入—水産，ジャムが増加，輸入量全体は減少—

(公社)日本缶詰びん詰レトルト協会：缶詰時報，94 (7) 19~29 ('15)

〔解説〕2014年の缶詰，びん詰，レトルト食品生産数量

缶詰時報，94 (7) 57~82 ('15)

〔解説〕特集1—災害食の“今”手軽さと栄養とおいしさ—

フードケミカル，31 (7) 17~44 ('15)

- 災害時に役立つ缶詰，びん詰，レトルト食品と協会の取り組み……………藤崎 亨
- 今後求められる災害時の食・栄養支援システムについて—食べることは生きること—笠岡 (坪山) 宣代
- 災害食の現状と展望……………別府 茂
- おいしい災害食の開発……………松永潤次

○災害時における保存料の有効活用……………小堀 博

## 食品加工・保蔵

〔解説〕特集—飲料製造技術と品質保証—

食品機械装置, 52 (7) 57~71 ('15)

- 交流高電解法を利用した果汁製品の製造 …… 井上孝司
- 固形入り調理加工食品・高粘度食品の連続滅菌を可能にする滅菌装置…………… 伊藤秀太
- 新開発のコンベヤー用潤滑剤システム …… 植松弘人

## 市場調査・流通

〔解説〕特集2—興隆する東南アジアの食品市場—

フードケミカル, 31 (7) 45~50 ('15)

- ASEAN 中のマレーシアそして日本 …… 境野由起夫
- 各社の東南アジア展開…………… 編集部

## 機械・設備

〔解説〕乾燥食材への異物混入防く「静電選別装置」～目視

や人手使わず, 3次元の選別で食品純度100%を実現～  
芝浦工業大学: ジャパンフードサイエンス, 54 (7) 58~59 ('15)

〔解説〕食品産業における用水・排水処理技術

編集部: 食品と開発, 50 (7) 44~55 ('15)

〔解説〕食品・飲料の付加価値を高める包装技術

編集部: 食品と開発, 50 (7) 56~57 ('15)

〔解説〕混合・攪拌/乳化・分散装置の開発動向—省エネ・

コスト削減と安全・衛生対策進む機種開発—  
編集部: 食品と開発, 50 (7) 58~60 ('15)

## 容器・包装

〔解説〕特集—食品と包装—

食品と科学, 57 (7) 55~62 ('15)

- 食品の品質劣化の要因と包装による品質保持 …… 鳥居貴佳

〔解説〕特集—飲料&液体食品包装2015—

食品包装, 59 (7) 17~31 ('15)

- 堅調な推移支える安定気候に高まる期待/飲料容器の“サステナブル対応”に新たな勢いが加速か ……編集部
- 新会長理事に上田晃司氏が就任/協会の“若さ”強みに、発展への積極展開をアピール…………… (一社)日本乳容器・機器協会
- 新ブランドはパッケージも“別格”/キャップ部までのフルシュリンクボトル缶で高品質を訴求 …… キリン

- 災害備蓄用飲料水の先駆者/水源保全活動は市民にも高い認知度……………横浜市水道局

- 包材に高ガスバリア性付与のポリアミド/炭酸 PET ボトルで需要着実, 容器軽量化にも寄与……………三菱ガス化学

- 米国 NPE2015展で確かな手ごたえ/サーボ油圧ポンプ搭載の PET 容器成形機 3 台で実演も……………日精エー・エス・ピー機械

- 高精度でボトルの厚みなどを自動測定/簡単操作, 狭小スペースに設置可能……………エピック

- 1~3 月期の生産量は前年比114.3%に/伸長維持, スープ・鍋など料理への応用も増加か……………日本豆乳協会

- 1~3 月期の生産量は前年比114.3%に/伸長維持, スープ・鍋など料理への応用も増加か……………日本豆乳協会

- 1~3 月期の生産量は前年比114.3%に/伸長維持, スープ・鍋など料理への応用も増加か……………日本豆乳協会

〔解説〕業務用総菜などを盛り上げる包材の魅力充実/機能からデザイン性まで多彩な製品がそれぞれの特徴を最大限にアピール

第18回 ファベックス2015: 食品包装, 59 (7) 32~37 ('15)

〔解説〕軟包装時代の新ヒートシール講座/シールに対する種々の与件の影響 (1)

大須賀 弘: 食品包装, 59 (7) 50~56 ('15)

〔解説〕RF タグ進化論/人と社会と包装と/カラー2次元コード T-Code

寺浦信之: 食品包装, 59 (7) 58~64 ('15)

〔解説〕特集—農水産物の包装—

包装技術, 53 (7) 7~35 ('15)

- 農水産物の品質保持における包装の役割 …… 北澤裕明

- 青果物鮮度保持フィルム「P-プラス」について…………… 溝添孝陽

- 農産物の輸出拡大に貢献/鮮度保持フィルム「Xtend」…………… 石切山太郎

- 青果物鮮度保持用フィルム「S & S フィルム」について…………… 尾川景子

- 活魚輸送技術とその包装体—活きたヒラメを水なし状態で輸送するための発泡包材—…………… 鳥袋 出

- 超耐水段ボール「VFD」…………… 山本貴史

- イチゴ品質保持容器『フルテクター』…………… 佐々木 朗

〔解説〕ストレッチフードの最新動向

大塚一功: 包装技術, 53 (7) 40~44 ('15)

## その他

〔解説〕安全な職場環境づくり/飲食店等で働く人の転倒災害を防止しましょう

松下高志: 食と健康, 59 (7) 52~60 ('15)