

国内編

分析・測定

- 〔解説〕特集—食品の非破壊・迅速検査技術の進展—
食品と開発, 50 (8) 4~15 ('15)
- 近赤外分光法による食品分析の進展と課題
.....池羽田晶文
- 蛍光指紋計測技術の食品検査への利用
.....粉川美踏・蔦 瑞樹・杉山純一
- 食品の非破壊・迅速検査へのNMRの応用...小林邦子
- 近赤外分光法を活用したコーヒー生豆の格付け
.....石脇智広

- 〔解説〕特集1—食品の品質をはかる—
フードケミカル, 31 (8) 17~47 ('15)
- 食油脂劣化の管理手法—極性化合物測定による数値管理のメリット—.....松本恭一
- コンパクト水質計を用いた飲料水, 食品, 野菜の水質成分管理.....小松佑一朗
- 「Analysis for value ~分析が生み出す価値」/物理特性に着目した穀物・食品の品質管理への四つの新提案.....桂 順二
- 食品表示法に対応した栄養成分分析.....大脇進治
- 各社イチ押し食品分析・測定機器.....編集部
- 栄養成分分析機器一覧表.....編集部

栄養・健康

- 〔解説〕特集—食品の新たな機能性表示制度をめぐる動向—
明日の食品産業, 458 (7,8) 7~34 ('15.7)
- 農林水産物も対象となった新しい「機能性表示食品制度」の概要.....大谷敏郎
- 機能性表示食品制度の創設経緯と制度概要
.....中野祐輔
- 現在の健康食品の課題と食品の新たな機能性表示制度への期待.....梅垣敬三
- 消費者から見た機能性表示食品制度の今後の課題
.....森田満樹

〔解説〕食肉加工品と介護食
別府 茂：日本食肉加工情報, 781 7~10 ('15.7)

〔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—調理技術の加工特性—
山崎勝利：食品と科学, 57 (8) 34~40 ('15)

〔解説〕食品市場におけるシニア層の取り込み/超高齢

社会における食産業の課題
高城孝助：食品と科学, 57 (8) 65~72 ('15)

〔解説〕茶飲料中のカテキン成分の変化とその効能への影響
芳野恭士：New Food Industry, 57 (8) 12~20 ('15)

微生物・酵素

〔解説〕金属材料が患う微生物感染症
若井 暁：化学と生物, 53 (8) 515~520 ('15)

食品衛生

〔解説〕欧州におけるプラスチック以外の食品接触材料規制の動き
塩ビ食品衛生協議会報, 185 37~61 ('15.6)

〔解説〕特集—国際標準に基づく食品安全管理体制を構築する/GFSI最新事情, ISO9001改定など—
月刊 HACCP, 21 (8) 19~36 ('15)

- GFSIの最新動向.....齋藤恵美
- ISO 9001の改正ポイントと食品企業における適切な対応を考える.....宇野由華
- 食品安全強化法の影響とフードディフェンスの必要性について.....ウォーレン ストーン・片岡 愛

〔解説〕企画特集—HACCP施設の「快適さ」を支える技術 / HACCP・PRP モニタリングと機器校正を考える—
月刊 HACCP, 21 (8) 39~55 ('15)

- 食品施設におけるモニタリング機器の校正について
.....田尻 守
- 【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10章「プロセスコントロールの必須点」
- 【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11章「重要パラメーターと許容限界」
- 【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12章「予防管理のモニタリング」

〔解説〕豚の食肉等の規格基準の設定—生食用としての販売・提供の禁止—
井河和仁：食と健康, 59 (8) 8~18 ('15)

〔解説〕新しい食品表示制度 (1)
片野坂明子：食と健康, 59 (8) 52~59 ('15)

〔解説〕日本の HACCP, 新たな展開に向けて
食品と科学, 57 (8) 14~26 ('15)

- 日本の HACCP の今後広田鉄磨

- HACCP を取り巻く世界の潮流と日本の対応
.....氷川珠恵
- 小規模経営への HACCP の導入について... 伊藤和代

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—

- 食品機械装置, 52 (8) 52~56 ('15)
- 輸入食品の安全性確保について.....處 眞也

〔解説〕特集2—食の安全衛生対策は今—

- 食品包装, 59 (8) 27~36 ('15)
- 食品安全における第三者認証の価値とは? / 普及への模索と制度関係者のアカウントビリティを考える
.....勝俣宏行
- 飲料充填の異物混入対策で新提案 / 不良商品の市場供給を未然に回避..... Takeda Works
- たった1本の毛髪も落とさないために / 独自開発の商品と指導力で食品製造現場に信頼の絆を構築
.....毛髪シャットアウト

添加物・副材料

〔解説〕特集—惣菜開発の新技術—

- ジャパンフードサイエンス, 54 (8) 38~53 ('15)
- 惣菜(サラダ類)への応用技術—寒天をはじめとする多糖類の利用—.....栗原昌和・小池奈緒子
- 外食・中食のフライ油事情.....富沢直克
- 醸造酢を配合した粉末製剤による日持ち向上技術
.....上野製薬(株)
- 日持ち向上剤・pH調整剤製剤「アミカノン[®]-Neo」
.....エーザイフード・ケミカル(株)

〔解説〕加熱における醤油調味液の香気成分の変化

孟 琦・今村美穂・小幡明雄・菅原悦子: 日本調理科学会誌, 48 (4) 249~254 ('15.8)

〔解説〕特集3—スパイスが演出する春夏秋冬—

- フードケミカル, 31 (8) 72~80 ('15)
- 季節に合わせたスパイスの使い方.....近藤恭子
- 生産減・世界需要増で高値続く.....編集部

農 産

- 〔解説〕製粉各社, 収益基盤の強化が課題 / TPP はじめ変化見据えた取り組み進行
酒類食品統計月報, 57 (5) 2~10 ('15.7)

水 産 ・ 畜 産

- 〔解説〕「養豚農業の振興に関する基本方針」について
歌丸恵理: 日本食肉加工情報, 781 2~6 ('15.7)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕特集—ウォータービジネス2015 / 踊り場を迎えたウォータービジネス—

- Beverage Japan, 38 (7) 22~44 ('15.8)
- ミネラルウォーターの動向
- 主要ミネラルウォーターブランドの動向
- HOD 市場の動向
- 主要 HOD ブランドの動向
- ウォータービジネスに役立つ資機材

〔解説〕ニアウォーター新時代

- Beverage Japan, 38 (7) 49~54 ('15.8)
- ニアウォーターの再活性化
- “炭酸”ニアウォーターも拡大
- 主要ブランドの動向

〔解説〕上期ビール類, 「0・0」商品が機能系けん引 / 発泡酒のみ出荷量プラス

酒類食品統計月報, 57 (5) 24~25 ('15.7)

〔解説〕スポーツドリンク, 熱中症予防ニーズ高まる / 14年実績は冷夏でマイナス

酒類食品統計月報, 57 (5) 26~29 ('15.7)

缶 詰 ・ レトルト 食 品

〔解説〕2014年の缶詰詰詰, レトルト食品生産動向—

(公社)日本缶詰詰詰レトルト協会: 缶詰詰詰, 94 (8) 2~23 ('15)

〔解説〕平成26年(1~12月)品目・缶詰詰詰生産数量

缶詰詰詰, 94 (8) 36~68 ('15)

食 品 一 般

- 〔解説〕【2014(平成26)年度】酒類・食品企業の3月期決算と次期見通し / 15業種中9業種が増収増益を達成
酒類食品統計月報, 57 (5) 53~66 ('15.7)

〔解説〕ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化とその保護と継承

江原純子: 日本調理科学会誌, 48(4)320~324('15.8)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

〔解説〕低温スチーマーにおける高齢者に適したニンジンの加工条件

豊泉友康・山本寛人・佐々木麻衣: 日本食品科学工学会誌, 62 (7) 341~348 ('15)

〔解説〕酸性電解水とファインバブルの融合による高度殺菌技術の確立
編集部：食品と開発, 50 (8) 33~35 ('15)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集—食品工場における省エネ対策—
食品機械装置, 52 (8) 57~61 ('15)
○酸化放熱式涼風給気装置による省エネルギーでの作業環境の改善……………岩田圭一

〔解説〕特集—混合・攪拌・乳化機器—
食品機械装置, 52 (8) 62~70 ('15)
○高圧ホモジナイザの構造と用……………滝田一磨
○羽根のない遠心攪拌機について……………富岡康充

〔解説〕PET ボトル2015／進化するプリフォーム成形機
Beverage Japan, 38 (7) 46~47 ('15.8)
○プリフォーム成形機をめぐる最新事情

〔解説〕特集—食品工場の排水処理—
ジャパンフードサイエンス, 54 (8) 16~37 ('15)
○近年の食品工場排水処理の動向……………田中一平
○食品工場排水への平膜を用いた膜分離活性汚泥処理 (MBR) の適用……………(株)クボタ 膜システム部
○パイル織物を活用した排水処理技術の実用化……………玉田 卓・山際秀誠・高辻 渉・大家健司
○電気脱水機「ジータ」／電気浸透流により驚異的な含水率を実現……………(株)エイブル
○特許多重円盤型「ヘリオス脱水機 E - タイプ」……………(株)ヘリオス
○大幅なコスト削減を実現する「AT-BC + MBR システム」……………三菱化学エンジニアリング(株)

〔解説〕特集3—食と包装の検査装置2015年・夏—
食品包装, 59 (8) 37~43 ('15)
○カップやチューブ用検査機を積極展開／専用サイトで画像処理用 LED 照明のオンライン販売も開始……………アイ・ピー・システム
○国内外での市場拡大受け商品名変更／LED 使用の食品向け異物検査用コンベヤー……………サムテック・イノベーションズ
○まさに目視レベルの柔軟な検査能力／弁当の具材抜け、カップ麺の調味料抜けなどを瞬時に検知……………TDI プロダクトソリューション
○ウェット食品用色彩選別機に追い風／産業競争力強化法に基づく「生産性向上設備投資促進税制」も後押し……………服部製作所
○高速かつ高精度で良否判定／多彩な検査関連ソリューションを提案……………ライオンエンジニアリング
○第3世代豆類外観検査装置を開発／黒豆・大豆・金時豆

などの豆類の手選別を強力にサポート……………ワイエムシステムズ

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集—輸送包装—
包装技術, 53 (8) 3~35 ('15)
○海外の評価試験動向からみた輸送包装の課題と取り組み……………高木雅広
○ダイナフル・ボックスの開発—縦野線裂け抑制ケース……………山邊哲久
○誰でも簡単に組み立てられる立体構造緩衝材の構築……………佐藤賢志
○3軸同時振動に衝撃を複合した新しい輸送包装試験機『BF-50SST』……………上原雅史
○フィルム宙吊り包装「ゆりかご」の開発／イチゴの傷防止効果……………大石高也
○ジャストフィットボックスシステム……………江田直樹

〔解説〕ユーザーの使いやすさを第一に目指した容器作り／ヨーグルト容器とチューブ容器の改善点を追う
明治：食品包装, 59 (8) 6~9 ('15)

〔解説〕特集1—パッケージデザイン新展開 part I—
食品包装, 59 (8) 17~26 ('15)
○デザイン料という対価でも実績／顧客の新商品やリニューアルを市場調査レベルからサポート……………デザインプロモーション
○商品のブランディングに多彩な実績／デジタルオンデマンド印刷への柔軟な対応で新たな地平も模索……………岩崎デザイン事務所
○“楽しい仕事”だからこそ“一生懸命”／関西在住デザイナー同士の連帯強化へ各種活動にも意欲……………三原美奈子

〔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 (2)
大須賀 弘：食品包装, 59 (8) 58~67 ('15)

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／過大な欲望
寺浦信之：食品包装, 59 (8) 68~73 ('15)

そ の 他

〔解説〕特集2—JASIS 2015—
フードケミカル, 31 (8) 49~68 ('15)
○アジア最大級の分析・科学機器総合展示会
○「フードサイエンス」を誘導する JASIS2015 先端診断イノベーションの貢献……………岩瀬 壽
○セミナープログラム
○JASIS 2015 出展社 PICK UP !