

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕乳由来血圧降下素材の開発
山本直之：化学と生物, 53 (9) 619~625 ('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—乾燥技術（その2）の加工特性—
山崎勝利：食品と科学, 57 (9) 74~79 ('15)
- 〔解説〕糖尿病の病態と食事療法を考える
田中 明：ソフト・ドリンク技術資料, (176) 67~76 ('15.8)
- 〔解説〕新しい食品表示制度（2）—主な変更点について—
片野坂明子：食と健康, 59 (9) 60~67 ('15)

食品衛生

- 〔解説〕特集—HACCP 義務化見据えた食品工場の設計・施工／機能性, 効率性も追求した工夫とは—
月刊 HACCP, 21 (9) 19~30 ('15)
- 食品工場の建設プロジェクトで失敗しないために
.....谷 直人
- コンクリートに防水機能を持たせ, カビ・細菌の繁殖を強力に抑制／「MC タイト」「MC ファイン」で施設の床面などを長く清潔に保つ.....(有)田中機販
- 「衛生管理のしやすさ」を考慮して, 工場新築時に床・壁・天井をステンレスに!~ステンレスと裏打ち材を一体化した内装材「パネラマ」の活用事例~
.....(株)ユニテック
- 〔解説〕第2特集—フードディフェンスの原則と構築手順／米国 GMA ワークショップテキスト掲載—
月刊 HACCP, 21 (9) 33~60 ('15)
- フードディフェンスのための脆弱性評価のポイント~国際規格および FSMA におけるフードディフェンス対応~.....海澤幸生
- 【参考資料】フードディフェンステキスト「食品防御計画策定~意図的粗悪化の予防~」より／第3章「食品防御計画策定の最初の課題」
- 【参考資料】フードディフェンステキスト「食品防御計画策定~意図的粗悪化の予防~」より／第5章「緩和作業の特定」
- 【参考資料】食品関係者のフードディフェンス（食品防御）対策への取り組み状況について

.....農林水産省消費・安全局
○運用環境やセキュリティレベルに応じたフードディフェンスに備える入退室管理システム／「共連れ検出システム」「ハンズフリー認証システム」... オプテックス(株)

〔解説〕地理的表示制度の課題と展望／地理的表示 (GI) とその活用—わが国の歴史, 文化, 地名の重要性を見直す契機となるか?—
荒木雅也：食品と科学, 57 (9) 45~53 ('15)

〔解説〕HACCP, 新たな展開に向けて
食品と科学, 57 (9) 54~65 ('15)
○真夏の夜の夢 HACCP シティー広田鉄磨
○HACCP システムの運用に対する消費者視点での期待
.....戸部依子

〔解説〕特集—腸管出血性大腸菌による食中毒・感染症を防ぐ—
食と健康, 59 (9) 8~25 ('15)
○冷やしキュウリによる事例から学ぶ問題点と再発防止
.....永井幹美
○食品衛生行政の課題／早期探知・早期診断システムの構築.....小澤邦壽

〔解説〕特集—HACCP の国内外をめぐる最新動向—
明日の食品産業, (459) 8~43 ('15.9)
○HACCP 普及をめぐる状況湯川剛一郎
○将来的な義務化を見据えた HACCP 普及への取組み
.....梅田浩史
○食のグローバル化の推進の中での HACCP の普及・推進のための取組.....横田美香
○米国における HACCP に基づく衛生管理の要求—食品安全強化法—.....藤原康子・川原文香
○国際的な動向を踏まえた HACCP の柔軟性の考え方
.....豊福 肇

〔解説〕清涼飲料水とカビ
浜田信夫：ソフト・ドリンク技術資料, (176) 135~141 ('15.8)

〔解説〕容器詰食品のクリーム, 事故を考察する／微生物による変敗原因の推定
山口敏季：缶詰時報, 94 (9) 26~27 ('15)

添加物・副材料

〔解説〕特集—調味料利用の可能性—
ジャパンフードサイエンス, 54 (9) 15~39 ('15)
○フレーバーテクノロジーによる調味の減塩効果
.....安室憲一
○野菜エキス調味料の近況.....螺澤七郎

- D-アミノ酸を含有する醸造調味料『味まとめDJ』の開発と応用……………原 圭志
- 未利用部位を活用した粉末天然調味料「呈味力 海老みそエキス」の開発……………佐藤食品工業株式会社
- 馬鈴薯蛋白質を利用した調味料について……………コスモ食品株式会社
- 天然香料『テイストフェイバー APS-10』……………明王物産株式会社

〔解説〕焼肉のたれ類、天候不順と精肉高騰が直撃／個食対応や付加価値型の商品開発で巻き返しへ
酒類食品統計月報, 57 (6) 40~48 ('15.8)

〔解説〕特集一身の回りの化学物質のリスク評価とリスク管理—
FFI ジャーナル, 220 (3) 204~238 ('15.8)

- 食品添加物のリスク評価とリスク管理……………小川久美子
- 残留農薬のリスク評価とリスク管理……………原田孝則
- 食品中の汚染物質のリスク評価とリスク管理……………藤岡正喜・鰐淵英機
- 医薬品添加剤のリスク評価とリスク管理……………笛木 修
- 化学品のリスク評価とリスク管理……………金子和弘

〔解説〕FFI Reports
FFI ジャーナル, 220 (3) 272~294 ('15.8)

- 畜肉・水産加工食品の品質改良について
- 紫サツマイモが持つ色と機能性を活かした食品素材について
- ヤマモモ抽出物のご紹介
- 新しい水産練製品の開発

水産・畜産

〔解説〕北海道・知床地区におけるエゾシカの活用について～自然保護・エゾシカとの共生をめざして～
押田敏雄・坂田亮一：畜産の研究, 69 (9) 809~814 ('15)

飲料・醸造

〔解説〕特集—2015年上半年期清涼飲料市場報告—
Beverage Japan, 38 (8) 42~96 ('15.9)

- 外的要因と天候に恵まれた2015年上半年期
- 主要ブランド別動向
- 2015年上半年期 会社別 新発売品一覧

〔解説〕2015年上半年期ビール系飲料市場／新たな成長戦略を模索、プレミアム、クラフト、機能性
Beverage Japan, 38 (8) 117~125 ('15.9)

〔解説〕清涼飲料水等の規格基準の改正について

柳澤真央：ソフト・ドリンク技術資料, (176) 1~9 ('15.8)

〔解説〕2014年世界主要国のビール生産量／30年ぶり前年比マイナス
酒類食品統計月報, 57 (6) 30~31 ('15.8)

〔解説〕日本茶飲料市場、3年連続で伸長／トクホやプレミアム商品が市場活性化
酒類食品統計月報, 57 (6) 50~55 ('15.8)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕「レトルト食品の利用しやすさ向上のための業界自主ガイドライン」制定について～「注意喚起のためのピクトグラム」理解度及び視認性調査結果～
缶詰時報, 94 (9) 2~12 ('15)

〔解説〕缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量（2015年1~3月期1次集計分速報）
缶詰時報, 94 (9) 56~77 ('15)

食品一般

〔解説〕特集—麺類開発の近況—
ジャパンフードサイエンス, 54 (9) 40~49 ('15)

- 麺用に導入が期待される国産小麦
- 即席麺の製造技術
- ハラール対応ラーメン
- 麺関連製品の水分計紹介……………(株)ケット科学研究所

〔解説〕“コト消費”への転換急がれる2015年の酒類・食品産業～基幹レギュラー商品の価値を高めよ～
酒類食品統計月報, 57 (6) 2~22 ('15.8)

〔解説〕2014年度酒類・食品問屋の業績ランキング／値上げ・価格改定が浸透し増収傾向に
酒類食品統計月報, 57 (6) 65~80 ('15.8)

食品加工・保蔵

〔解説〕香煎茶加工（茶の新しい二次加工法）
芳野恭士・清水康夫・清水 篤：New Food Industry, 57 (9) 1~10 ('15)

〔解説〕有機酸蒸気を利用した高効率な殺菌技術
根井大介：New Food Industry, 57 (9) 19~24 ('15)

〔解説〕特集—高付加価値食品の製造技術—
食品と開発, 50 (9) 4~18 ('15)

- 乾燥による高品質食品の製造—アモルファス糖質によ

- るカプセル化……………山本修一
- 過熱水蒸気加工技術の果樹への応用……………中谷吉隆
- 新しい乾燥微粉碎技術と素材開発……………河野宏行
- スプレードライ技術と新商品開発……………嶋田智久
- 微細化で付加価値をつける PUC コロイドミル
……………大原 透

〔解説〕食品・飲料における加熱・非加熱殺菌技術～課題は高品質化、省エネ、コスト削減～
編集部：食品と開発, 50 (9) 19～26 (’15)

- 〔解説〕年間特集一食品の品質保証技術一
食品機械装置, 52 (9) 48～56 (’15)
- 食品加工への電気物性の利用……………羽倉義雄

〔解説〕食品製造工程におけるシミュレーション
山田剛史・浅沼雅行・阿波崎たかね：ジャパンフードサイエンス, 54 (9) 51～57 (’15)

機 械 ・ 設 備

- 〔解説〕特集一異物混入対策機器一
食品機械装置, 52 (9) 57～66 (’15)
- 乾燥食材への異物混入を防ぐ「静電選別装置」
……………佐伯暢人・鈴木真澄
 - コンベヤベルトに求められる衛生設計とベルト自動洗浄装置……………茂木 真

- 〔解説〕特集一サニタリーポンプ・バルブ・配管技術一
食品機械装置, 52 (9) 67～78 (’15)
- 飲料製造工程の液処理設備における設計・施工上の留意点……………藤永洋久
 - 国際安全衛生へ適合した食品用ポンプの設計について
……………山根哲男

包 装 ・ 容 器

- 〔解説〕特集一海外包装情報一
包装技術, 53 (9) 3～89 (’15)
- 海外の包装事例で読み取る軟包装の将来像……………久富康志
 - 海外の特徴ある食品包装形態や包装機……………平井陽介
 - インモールドラベル成形技術の動向……………調所義之
 - 各国の売れ筋商品パッケージ……………石井淳子
 - 2015年世界軟包装会議および米国スーパーマーケット視察報告……………森 泰正
 - ASEAN の包装産業と包装市場および包装事例ータイ、インドネシアー……………松田修成
 - EVOH を使用した海外のバリアパッケージ技術
……………秋山将人
 - 欧米の食品用容器包装法規制の動向……………藤井 均
 - 包装・物流コンサルタントへの道ー海外技術移転で成功

するには……………田中好雄

- 〔解説〕第三十九回木下賞受賞論文
包装技術, 53 (9) 69～89 (’15)
- 電子レンジ調理機能付きパウチ「スマデリバッグ[®]」の開発……………矢島俊輔・吉永雅信
 - 非常用マグネシウム空気電池「MgBOX (マグボックス)」の開発……………小出彩乃・中込顕一
 - 狙ったところに吐出しやすい「洗口剤用下向きノズルポンプ」の開発……………山田 研・加藤啓育
 - 触動作センサーを活用した『使いやすい』パッケージの開発システム……………安田尚司

〔解説〕2015日本パッケージングコンテスト入賞作品決まる！／経済産業大臣賞に TOTO (株)「感嘆」開閉BOX [PON-PA]
包装技術, 53 (9) 92～95 (’15)

- 〔解説〕特集一パッケージデザイン新展開 part II 一
食品包装, 59 (9) 17～27 (’15)
- 年に約700点もの新商品やリニューアルを担当／他部署とクロスオーバーし、お菓子の“楽しさ”どう伝えるかに奮闘……………ロッセ／デザイン企画チーム
 - パッケージの「どこを見たか」が鮮明に／新商品やリニューアル時のデザイン開発でも成果着実
……………トビー・テクノロジー
 - モノ作りの“喜び”を一生涯胸に／“変革と洗練”の時代こそパッケージデザイナーが飛躍のチャンス…松尾政明

〔解説〕PP ラミ紙カップ容器で新規事業開拓へ／耐熱性生かし多温度帯の食品分野へ秋から攻勢
大和製罐／日本デキシー：食品包装, 59 (9) 36～37 (’15)

〔解説〕軟包装時代の新ヒートシール講座／日本包装学会・年次大会の発表から
大須賀 弘：食品包装, 59 (9) 54～58 (’15)

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／小さな違いの積み重ね キロバイトとキビバイト
寺浦信之：食品包装, 59 (9) 60～65 (’15)

そ の 他

- 〔解説〕特集二ーIGAS 2015 国際総合印刷機材展一
食品包装, 59 (9) 29～35 (’15)
- 印刷産業の未来を展望できる場の存在感／3年周期開催のスタートを飾り、各種関連イベントも充実
 - 水性フレキシソの魅力を世界に発信／“付加価値”とは何か？“革新”とは何を生むのか？
……………富士フイルムグローバルグラフィックシステムズ