

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕 エネルギー密度に注目した食事の選択—デンシエット (Densiet) —
奥村仙示・多々納 浩: New Food Industry, 57 (10) 43~50 ('15)
- 〔解説〕 特集—牡蠣エキス—
New Food Industry, 57 (10) 71~96 ('15)
- カキ肉エキス生理活性成分の機能解析とその有効利用
.....武田厚司・玉野春南
- 牡蠣エキスの脂質低下作用.....田中一成
- カキ肉エキス摂取の薬物惹起性疾患に対する予防・改善効果
.....細見亮太・春松 慎・福田 卓・松田芳和・福永健治・吉田宗弘
- まるごと濃縮かきエキス™による皮膚機能低下の改善およびアルコール吸収抑制作用
.....佐藤 敬・友澤 寛・北村整一・鏑田仁人・山口和也
- 〔解説〕 特集—新しい介護食品 (スマイルケア食) の普及推進に向けて—
明日の食品産業, (460) 6~28 ('15.10)
- 超高齢社会におけるスマイルケア食への期待
.....葛谷雅文
- スマイルケア食の普及推進の取組について.....矢花渉史
- 高齢者の低栄養問題の現状とスマイルケア食への期待
.....迫 和子
- 嚥下調整食導入の必要性和スマイルケア食への期待
.....菊谷 武
- 〔解説〕 食と情報/食情報とフードファディズム
高橋久仁子: 食品と科学, 57 (10) 51~57 ('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—殺菌技術による製造現場の汚染抑制—
山崎勝利: 食品と科学, 57 (10) 60~66 ('15)
- 〔解説〕 特集—健康寿命を目指したこれからの食品開発—
食品と開発, 50 (10) 4~14 ('15)
- 健康寿命の延伸のための栄養改善の考え方と要点
.....熊谷 修
- 大規模疫学研究からみた長寿のための食生活とは
.....岡村智教

○健康寿命を支えるフードシステムの課題...薬師寺哲郎

〔解説〕 ロコモティブシンドローム対応素材の開発動向
編集部: 食品と開発, 50 (10) 17~28 ('15)

〔解説〕 脳機能サポート素材の市場動向
編集部: 食品と開発, 50 (10) 30~36 ('15)

〔解説〕 新しい高齢者食品・介護食品の開発/高齢者の健康を支える「うま味」感覚の重要性
笹野高嗣: 食品と開発, 50 (10) 52~54 ('15)

〔解説〕 とろみを付加したゲル状パン粥の物理的特性と食べやすさの検討
高橋智子・河村彩乃・大越ひろ: 日本調理科学会誌, 48 (5) 342~350 ('15.10)

食品衛生

〔解説〕 食品衛生の今/最近の動向から衛生管理を考える/一般異物混入防止対策の今
尾野一雄: New Food Industry, 57 (10) 27~34 ('15)

- 〔解説〕 創刊20周年特集—新時代へ向かう HACCP —
月刊 HACCP, 21 (10) 19~50 ('15)
- HACCP の普及と中小零細企業浦上 弘
- HACCP の実効を支える試験検査の役割と課題
.....荒木恵美子
- 現場において HACCP や FSMS を上手に運用するためのポイント~ HACCP 手法の理解と一層の普及に向けて~
.....渡邊清孝
- HACCP における PDCA サイクル~検証と継続的改善について~
.....塚下和彦

〔解説〕 第2特集—国内における食中毒対策の変遷と食品安全研究の将来像—
月刊 HACCP, 21 (10) 53~77 ('15)

- 食品安全研究の本舞台は将来の食生活にあり
.....一色賢司
- 最近の微生物による食中毒の発生動向と問題点
.....伊藤 武
- チェーンレストランにおける自主衛生管理の取り組み~購買管理規定, 危機発生時対応, ノロウイルス対策を中心に~
.....三牧国昭

〔解説〕 第3特集—O157堺市学童集団下痢症 (1996年) を振り返る—
月刊 HACCP, 21 (10) 111~125 ('15)

○「堺貝割れO157事件」を振り返って~都市を震撼させた食中毒事件~
.....笈川和男

○学校給食の調理場における衛生管理の向上と、“実践力”
につなげる ATP ふき取り検査の活用事例 金田雅代

〔解説〕汚染リスクを知って予防しよう！ウイルス性食
中毒

野田 衛：食と健康，59 (10) 8～18 (’15)

〔解説〕HACCPによる衛生管理を目指してー理論は知
らなくてもはじめる自主衛生管理ー

田村延一：食と健康，59 (10) 52～61 (’15)

〔解説〕HACCP，新たな展開に向けて／行政からみた
HACCPの課題

梅田浩史：食品と科学，57 (10) 14～20 (’15)

〔解説〕年間特集ー食品の品質保証技術ー

食品機械装置，52 (10) 48～54 (’15)

○緩速ろ過浄水法の有効利用……小関正道・宮平理恵

〔解説〕容器詰食品のクレーム，事故を考察する／低酸
性食品における変敗原因の検索

山口敏季：缶詰時報，94 (10) 46～47 (’15)

添加物・副材料

〔解説〕特集2ー鍋つゆ市場の拡大と利用法ー

フードケミカル，31 (9) 49～64 (’15)

○“だしで味わう「だし屋の鍋」”シリーズの特徴
……辻 大樹

○鍋つゆの味づくりにおける調味料のアプリケーション
……三上和也・沖 裕高・大久保暁子

○各社の鍋つゆ向け素材……編集部

〔解説〕特集3ー希少糖市場の特性ー

フードケミカル，31 (9) 65～78 (’15)

○希少糖含有シロップの特性と利用……林 範子

○希少糖の特性と食品その他への応用と可能性
……小川雅廣

〔解説〕澱粉質食品に及ぼすトレハロース添加の影響

平尾和子・高橋節子：New Food Industry，57 (10)
15～26 (’15)

飲料・醸造

〔解説〕【データでみる】夏場のビール類販売／麦100・
「0・0」・業務用樽が“微増”

酒類食品統計月報，57 (8) 17～19 (’15.9)

〔解説〕東北清酒，量から質への転換加速／吟醸・純米
の拡充で収益確保図る

酒類食品統計月報，57 (8) 20～31 (’15.9)

〔解説〕RTD引き続き伸長，各社新たな動きも／高アル
続伸，高果汁も活況

酒類食品統計月報，57 (8) 45～48 (’15.9)

食品一般

〔解説〕特集ー6次産業化に向けてー

ジャパンフードサイエンス，54 (10) 49～57 (’15)

○6次産業化の取り組みについて

○未利用資源を有効活用する減圧蒸留型抽出装置

……山中恭二

〔解説〕2015年度酒類食品産業の設備投資計画／前年度
のマイナスからプラスへ／全14業種のうち，プラ
スは10業種

酒類食品統計月報，57 (8) 2～15 (’15.9)

〔解説〕即席めん，次世代商品の主役争いが本格化／値
上げ後も堅調，主力品がけん引

酒類食品統計月報，57 (8) 49～59 (’15.9)

〔解説〕家庭用RC，増税と価格改定もプラス着地／15年，
3年連続の伸長なるか

酒類食品統計月報，57 (8) 71～76 (’15.9)

〔解説〕一汁三菜の食事における好ましい食器の大きさ
および形の組み合わせの検討

伊藤有紀・福留奈美・香西みどり：日本調理科学会
誌，48 (5) 351～358 (’15.10)

食品加工・保蔵

〔解説〕特集1ーおいしいレトルト食品の開発技術ー

フードケミカル，31 (9) 17～35 (’15)

○レトルト食品をおいしくするための工夫

……渡辺 謙・栗林大輔

○レトルト殺菌装置を効果的に利用するための基礎と応
用……堤 隆一

○各社のレトルト食品向け素材……編集部

○お茶を使った和風調味料を開発……田村恒一郎

〔解説〕特集ー食肉・水産加工品製造の技術動向ー

ジャパンフードサイエンス，54 (10) 15～47 (’15)

○食肉・水産加工品の日持向上・品質改良技術の現在

……甲陽化学工業株式会社

○マイクロ波解凍による食品原料・製品の廃棄ロス低減
……坂入昌志

○食肉加工製品の深絞り包装機の近況……秦 哲志

○酵素基質培地を利用した食肉中リステリア検査の迅速

- 化……………久保亮一
- 食肉・水産加工ラインにおける異物検査技術
……………柘原一浩
- 〔解説〕特集－粉粒体技術－
食品機械装置, 52 (10) 55～73 (’15)
- 機能性食品粉末の創製－噴霧乾燥粉末の構造が、粉末中の魚油安定性に及ぼす影響について－
……………吉井英文・四日洋和
- 「安全・安心」な食品製造を実現する機器・システムの紹介……………岡田隆史・渡邊 周・本多 肇
- 極超短時間加熱粉体殺菌技術とその利用
……………平田利雄・木寺耕太郎
- 〔解説〕チルドズワイガニの賞味期限の延長技術
森田哲也・末兼幸子・松永藤彦・田口善文：缶詰時報, 94 (10) 33～42 (’15)

機 械 ・ 設 備

- 〔解説〕高機能食品製造用途とサニタリー化が進む粉粒体技術
編集部：食品と開発, 50 (10) 37～42 (’15)
- 〔解説〕丸善工業株式会社 新技術開発でホットパックの未来を拓く
Beverage Japan, 38 (9) 47～50 (’15.10)
- 〔解説〕世界最大級のPETボトルB to Bリサイクルプラントを見る／PETボトルのメカニカルB to B－フランスの場合－
Beverage Japan, 38 (9) 51～56 (’15.10)

包 装 ・ 容 器

- 〔解説〕特集1－テイクアウトコーヒーの食品包装2015－食品包装, 59 (10) 17～28 (’15)
- 温度で色が変わる蓋材, 上陸へ／コーヒーの最適な“飲み頃”を伝え、やけど防止にも寄与
……………豪・Smart Lid Systems
- ポーションミルクの目減りを抑制／水蒸気バリア性に優れるPS系シートを積極提案
……………デンカ (旧・電気化学工業)
- カップデザインで“和”の世界観を演出／エキナカでのコーヒー展開が新たなステージに
……………JR 東日本リテールネット
- 依然鮮明な“コンビニ売り”での存在感／差別化戦略には包装の役割も重要なファクターに……………編集部
- 〔解説〕時代とともに進化する粉ミルク容器／使い勝手から廃棄性までさまざまなニーズに対応した歴史

明治：食品包装, 59 (10) 38～41 (’15)

〔解説〕軟包装時代の新ヒートシール講座／理論解明のための研究を考察

大須賀 弘：食品包装, 59 (10) 52～59 (’15)

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／パリ・南仏探訪記

寺浦信之：食品包装, 59 (10) 60～65 (’15)

〔解説〕特集－医薬品包装／表示GS1データバー完全実施－包装技術, 53 (10) 3～57 (’15)

○医薬品包装GS1データバー検査の考え方とリスク事例－コード違いから検証の課題まで……………清水太一

○注射剤へのバーコード表記について……………三輪田 徹

○PTPアルミ箔のGS1データバー表示……………久保博司

○PTPへのバーコード表示と今後の展開
……………野田尚彦・田口幸弘

○医療用医薬品への販売包装単位 (個装箱) への変動情報のバーコード表示対応事例……………永井健一・清田洋平

○医薬品卸でのGS1バーコード運用事例と今後の対応
……………長谷川フジ子

○医薬品バーコードの活用事例－内服薬の医薬品バーコード活用に向けて……………池田和之

○薬剤業務におけるGS1DataBarの利用……………中里浩規

〔解説〕特集－PETボトル2015／充填包装の変革と進化を探る－

Beverage Japan, 38 (9) 28～41 (’15.10)

○PETボトル化の進行と飲料市場

○無菌充填が示す新たな課題

○小容量化と細分化の進行

○製品の差別化を実現する充填システム

〔解説〕KHS Corpoplast社 軽量ボトルの開発技術と実例
Beverage Japan, 38 (9) 42～43 (’15.10)

〔解説〕BUQ社における超軽量PETボトル炭酸飲料の実例
Beverage Japan, 38 (9) 44～45 (’15.10)

そ の 他

〔解説〕特集2－JAPAN PACK 2015／2015日本国際包装機械展－

食品包装, 59 (10) 29～37 (’15)

○第30回は「包む世界 みつける愉しみ」がテーマ／展示分類も追加され412社・2277小間の出展規模で開催へ

○作業環境を衛生に保つ全自動L型シーラー／画期的な一体型半自動シュリンク包装機も……………成光産業

○BIB無菌充填システムや測定機器など／食品関連ソリューションを広く提案……………コーンズテクノロジー