

海外編

邦文の題名は内容に従って付けてありますので、原題と異なる場合があります。

ご興味のある雑誌・記事がございましたらいつでも閲覧できますので、当会宛ご連絡ください。

Food Technology (USA) Vol.69 Oct. (2015)

- 新しい食品イノベーションを推進するトレンド
Touring a World of Product Innovation
A. E. Sloan 22~33
- 新しく規定される食品ラベル表示
Food Labels: Defining a New Narrative
T. Tarver 34~51
- 健康的な食品は果物と野菜の見直しから
Taking a Fresh Look at Fruits and Vegetables
K. Nachay 53~63
- ストレスを緩和する機能性食品
Stress Relievers
L. M. Ohr 64~68
- 食品の仕分け検査
All Sorts of Options for Food Product Sorting
T. McHugh and R. Haff 74~76

The World of Food Ingredients (NLD) Oct./Nov. (2015)

- 複雑な成分からなる調味料のクリーンラベル化
Simple Sells: How to Clean Up Condiments
D. Berry 12~16
- 成長するミレニアル世代向けナッツの高級製品
Nuts & Millennials: Going Premium & Artisanal
R. Wyers 22~25
- ヨーロッパや米国で消費減少する酪農牛乳の危機
Dairy: Healthy or Harmful and at What Cost?
M. Geraedts 32~36
- テクスチャとマウスフィールの知覚特性
First Impressions: Texture and Mouthfeel
J. Marcus 58~62
- EU 調和の医療栄養製品 (別名: 特別医学目的の食物)
Food for Special Medical Purposes: EU Harmonization
J. Le Bloc'h 116~118

- 単なるマーケット製品を超えるエキゾチックスーパーフード
Exotic Superfoods: More than Mere Marketing
O. de Pémille 130~133
- 腸の消化シミュレートによる欧州ノベルフードの開発
Developing Novel Foods With a Model Gut System
P. Chater et al. 134~136
- 酵素: 老後の健康処方としての役割
Enzymes: New Roles for Age Old Solutions
S. Sassi 138~140

Prepared Foods (USA) Vol.184 Oct. (2015)

- 先行して遺伝子組換えに係るラベル表示製品
GE or Non-GE? That Is the Question
S. Steinborn, L. Barcham 31~35
- 消費者が要求するハンドヘルド食品
On the One Hand
K. Benneter, L. Chan 43~63
- エナジー機能性食品
The New Energy
M. Spano 66~79
- アスリートが体力回復に頼っている食品と飲料
Run on Red
..... 82~83
- 消費者の関心は優れた種子と穀物
Superior Seeds and Grains
J. Adams 84~97

Beverage Industry (USA) Vol.106 Oct. (2015)

- 炭酸飲料を凌駕する可能性を秘めたミネラルウォーター市場
The Next Level of Success
A. D. Buono 14~18
- 消費者が飲料容器に求める「エコフレンドリー」
Eco-Friendly Focus on Packaging
B. Harfmann 46~48
- フリートグラフィックス賞を受賞したトラック
Selling the Sizzle
T. Kelley 58~59

Beverage World (USA) Vol.134 Oct. (2015)

- 多様な消費者にアピールするプロテイン飲料
Lean Muscle, Heavy Sales
N. Caley 20~22
- 革新的なフレーバーに魅了されるミレニアル世代
A Taste for Adventure
H. Landi 36~38

- 2015年 サプライチェーン調査
As SKUs Ramp Up, so Does Complexity
K. Francella 72~80

Packaging Strategies (USA) Vol.79 Oct. (2015)

- クリーンロボット導入時に考慮すべき原則
Clean Application Robots Must Meet High Standards
B. Rochelle 20~23
- キャップ&クロージャー市場視察記
Market Snapshot: A Look at the Caps & Closures Market
L. Cuneo 26~27
- 新しい乳製品のパッケージはサイズ縮小がトレンド
The Dairy Culture Is Shrinking
L. Cuneo 34~36

Food Manufacture (GBR) Vol.90 Oct. (2015)

- 英国 M & S 社が取り組むカンピロバクター対策
M&S Boss Tackles Campylobacter
N. Robinson 14~15
- 高齢者の健康を支援する食品業界
Ageing Is Everyone's Problem
M. Perrett 23~24
- 成長している食品オンライン販売に対応する物流戦略
Logistics in a New Retail Landscape
P. Gander 31~32
- 英国政府支援が遅滞する食品廃棄物削減への対応
Food Waste to Landfill Hots Up
A. Magee 34~35

Food Processing (USA) Vol.76 Oct. (2015)

- 食品会社の自動化が業務効率向上と無駄削減
Smart Machines, Smarter Production
K. T. Higgins 30~36
- 食品に追加されるアルコール飲料フレーバー
Foods With Spirited Flavors
L. R. Hartman 39~45
- 成長するオーガニック食品の今後
Growing Organically
L. R. Hartman WF3~ WF11
- グルテンフリー商品の幕開け
At the Dawn of Gluten-Free
K. T. Higgins 71~76
- 食品廃棄物から産出される副産物
Yesterday's Waste, Tomorrow's Profits
K. T. Higgins 79~82

Food Engineering (USA) Vol.87 Oct. (2015)

- 人間工学でオペレータ保護と作業効率向上
Ergonomics: Creating a Culture of Safety
J. Gerrard 33~42
- サニタリー機器メーカー3-A SSI と EHEDG の紹介
3-A SSI and EHEDG: Yin & Yang
W. Labs 45~54
- 冷却冷凍用の合成冷媒から自然冷媒への取り組み
The Shift to Natural Cooling Systems
D. Schug 57~64

The Canmaker (GBR) Vol.28 Oct. (2015)

- レトルト可能な透明 PET フィルム缶蓋を発売
Transparent Ambition
J. Nutting 26~27
- 顧客要求が生む金属印刷の性能向上
Customisation for the Masses
D. Freitas 33~34
- 食缶分野で大幅伸長するアード社
Ardagh and Silgan Rise in the Food Can Sector
A. Stupay 37~38
- イタリアで販売の圧縮ガスプロペラントのエアゾール缶
It's a Gas
T. Woerndl 43~44

Food Engineering & Ingredients (BEL) Vol.39 Sep./Oct. (2015)

- トランス脂肪代替食品の課題
The Challenge of Replacing What Is Both Good and Bad: Alternative Fat Products
..... 6~9
- 健康飲料のための革新的素材
Drinking to Your Health: Innovative Beverage Ingredients
..... 10~12
- ファストフード向けのサステナブルなパッケージ
Green Grazing - Sustainable Packaging Options for Fast Food
..... 13~16
- 食品業界が抗生物質耐性菌に対応すべきこと
Meeting Resistance - What Should the Food Industry Do about Antibiotic-Resistant Bacteria in the Supply Chain?
..... 27~30