

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕特集—クルクミン研究の最前線—
 FFI ジャーナル, 220 (4) 298～328 ('15.11)
- ウコン, 薬用 *Curcuma* 属植物及び鬱金類生薬
 ……小松かつ子・喜多智子
 - Curcumin or Curcumnoids : Industrial and Medicinal Potential
 ……T. John Zachariah・N. K. Leela
 - 生活習慣と動脈硬化度—クルクミン, 運動
 ……前田清司・赤澤暢彦
 - 中心動脈圧とクルクミン……菅原 順
- 〔解説〕トランス脂肪酸を巡る残された問題点
 菅野道廣: New Food Industry, 57 (12) 17～26 ('15)
- 〔解説〕心配しすぎないように! / トランス脂肪酸
 植木 隆: 食と健康, 59 (12) 62～68 ('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—研究開発の手法と具体的進め方 (その2) —
 山崎勝利: 食品と科学, 57 (12) 68～74 ('15)
- 〔解説〕食品の機能性とその評価法
 渡辺 純: 明日の食品産業, (462) 35～40 ('15.12)
- 〔解説〕新しい高齢者食品・介護食品の開発 / 咀嚼・嚥下困難者向け食品の品質評価
 神山かおる: 食品と開発, 50 (12) 72～75 ('15)

微生物・酵素

- 〔解説〕特集3—酵素開発新世代—
 フードケミカル, 31 (12) 77～114 ('15)
- パンを新次元のおいしさへ—ノバミル 3D—
 ……黒坂玲子
 - 新規食品添加物アスパラギナーゼ「プリベンターゼ」による食品中のアクリルアミド低減の取組み
 ……渡辺景子・古川裕孝
 - 食肉軟化酵素の開発と応用……武田匡弘・白坂直輝
 - ラクターゼによる新たな食品開発……金井晴彦
 - 食品加工用酵素製品一覧

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 / 毛髪混入はどこまで防げるのか
 尾野一雄: New Food Industry, 57 (12) 62～70 ('15)
- 〔解説〕特集—新型ノロが猛威を振るう! / 今から始める徹底対策! —
 月刊 HACCP, 21 (12) 19～43 ('15)
- ノロウイルス予防と対策……片山和彦
 - ノロウイルス対策—疎かにすると製造ラインが止まる—
 ……筧川和男
 - 食品衛生における検便の役割
 ……(株)町田予防衛生研究所
 - 食中毒予防 (ノロウイルス対策を含む) のための二次汚染対策の着眼点……小堺 博
- 〔解説〕第2特集—畜産農場における供給者品質保証 (SQA) と信頼確保—
 月刊 HACCP, 21 (12) 47～62 ('15)
- 米国の家畜生産段階における安全性確保と品質向上, 高付加価値化 / 生産者団体中心に大学, 行政連携で推進する生産者教育プログラム……岩本嘉之
 - 養豚の生産から加工段階に至る HACCP の徹底—カナダ産豚肉の安全性確保の取り組み—……編集部
 - EU における畜産物の安全性確保……編集部
 - 米国における鶏卵生産段階の安全性確保……編集部
- 〔解説〕農場 HACCP による畜産物の安全性・品質保証の具体的手法—農場 HACCP 導入でさまざまなメリットを享受できる—
 編集部: 月刊 HACCP, 21 (12) 73～78 ('15)
- 〔解説〕特集—異物混入を防ぐ!!—
 食と健康, 59 (12) 8～25 ('15)
- 食品等事業者が実施すべき異物混入対策—虫の混入防止を中心に—……高橋朋也
 - 農場から店舗までの異物混入対策と学んだ教訓
 ……山下安信
 - 失敗しないためのメディア対応……小島正美
- 〔解説〕特集—異物混入とクレーム—
 食品と科学, 57 (12) 53～67 ('15)
- クレーム対策に役立つ異物検査—具体的な分析手法と事例—……山田瑠美子
 - 最近の異物混入問題……尾野一雄
- 〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—
 食品機械装置, 52 (12) 50～55 ('15)
- 日本での腸炎ビブリオ食中毒の急激な減少とその要因

について……………工藤由起子

〔解説〕特集一食品工場の清掃・洗浄と排水処理機器—

食品機械装置, 52 (12) 56 ~ 66 ('15)

○下水放流時の食品排水処理

……………神田 隆・橋本 覚・小林信彦

○食品工場の清掃・洗浄技術……………尾野一雄

〔解説〕特集一食品産業におけるオフフレーバー対策—

食品と開発, 50 (12) 4 ~ 15 ('15)

○オフフレーバーの原因究明と対策……………佐藤吉朗

○検査機関における異臭分析……………小木曾基樹

○ビールのオフフレーバー～その発生要因と抑制～

……………岸本 徹

〔解説〕容器詰食品のクレーム, 事故を考察する／レトルト操作に起因する容器詰食品の変敗事故1

五味雄一郎: 缶詰時報, 94 (12) 19 ~ 20 ('15)

〔解説〕特集1—食品のリスクコミュニケーション—

フードケミカル, 31 (12) 17 ~ 40 ('15)

○「食の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」／内閣府食品安全委員会報告書より

……………堀口逸子

○遺伝子組換え作物・食品上陸から19年……………佐々義子

○農業に関するリスクコミュニケーション

……………内田又左衛門

○食品添加物・保存料メーカーの取り組み事例

……………荒井 祥

〔解説〕特集2—異物対策（混入防止と分析）—

フードケミカル, 31 (12) 49 ~ 65 ('15)

○食品メーカーが取り組む異物対策……………宮下 隆

○異物鑑定依頼をする時のポイントとは……………小野公靖

○各社の異物対策機器・サービス……………編集部

添加物・副材料

〔解説〕FFI Reports

FFI ジャーナル, 220 (4) 358 ~ 378 ('15.11)

○CCA と顆粒 GB ミックスを利用した新しい食品開発

○透明タイプフルーツ系乳化香料のご紹介

○世界の緑茶について

○鉄分散剤のご紹介

〔解説〕新規食品添加物「乳酸カリウム」について

小島麻美: New Food Industry, 57 (12) 11 ~ 16 ('15)

〔解説〕ガラクトオリゴ糖の高齢化時代の役割と最新情報

金井晴彦・佐藤 直: 食品と開発, 50 (12) 82 ~ 85 ('15)

農 産

〔解説〕毒のないジャガイモはつくれることができるのか？

梅基直行: 化学と生物, 53 (12) 843 ~ 849 ('15)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕シカ肉の有効活用を目指して～衛生的なシカの解体処理方法の検討～

押田敏雄・青木和夫・坂田亮一: 畜産の研究, 69 (12) 1043 ~ 1052 ('15)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕缶コーヒー市場2015／缶コーヒー市場は、ボトル缶に光明を見いだすか？

Beverage Japan, 38 (11) 53 ~ 61 ('15.12)

〔解説〕新潟清酒, 地盤強化し次代に挑む／有力蔵は数量横ばい, 金額プラス

酒類食品統計月報, 57 (10) 2 ~ 13 ('15.11)

〔解説〕1～9月のビール類容器別構成比（本誌独自調査）

酒類食品統計月報, 57 (10) 33 ~ 35 ('15.11)

〔解説〕活路見出ししたい本格焼酎市場／上位銘柄への需要集中が顕著に

酒類食品統計月報, 57 (10) 49 ~ 53 ('15.11)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕ツナ缶市場, 魚価安定で久しぶりに収益改善／メニュー提案型の販促強化策で販売好調

酒類食品統計月報, 57 (10) 21 ~ 26 ('15.11)

〔解説〕TPP 市場アクセス交渉の関税に係る缶詰原料及び缶詰製品交渉結果概要

缶詰時報, 94 (12) 32 ~ 44 ('15)

〔解説〕海外缶詰統計

缶詰時報, 94 (12) 74 ~ 100 ('15)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

〔解説〕加熱工程における加熱ムラ・焦げの解消—100℃以下の真空蒸気による低温加熱システムの紹介—

杉江悠一: 食品機械装置, 52 (12) 67 ~ 72 ('15)

機 械 ・ 設 備

- 〔解説〕 特集—食品の品質管理技術—
 ジャパンフードサイエンス, 54 (12) 45～62 ('15)
- 食品工場におけるトータル品質管理システム
 ……………山口陽平
 - 残留塩素測定ユニットによる水質管理……………薄井 陸
 - 食品用水分計の近況……………沓掛文夫
 - 食品の衛生・品質管理に役立つ産業用インク—食品殺菌
 プロセスを色変化で確認できるレトルトインク—
 ……………ビデオジェット・エックスライト(株)
- 〔解説〕 プロセス機器—殺菌—／飲料製品の差別化を実現
 する殺菌システム
 Beverage Japan, 38 (11) 62～68 ('15.12)
- 〔解説〕 水分測定技術の最新動向
 編集部：食品と開発, 50 (12) 17～22 ('15)
- 〔解説〕 食品の高付加価値化と環境対策で脚光浴びる乾燥
 技術
 編集部：食品と開発, 50 (12) 23～28 ('15)
- 〔解説〕 プレゼンス高まる印字・印字検査技術～今春スター
 トした新しい食品表示法を受けて～
 編集部：食品と開発, 50 (12) 29～33 ('15)

容 器 ・ 包 装

- 〔解説〕 特集—食品用包材の技術動向—
 ジャパンフードサイエンス, 54 (12) 16～43 ('15)
- 二元蒸着ガスバリアフィルム「エコシールド®」
 ……………山崎敦史・小林正典
 - 食品包装用ナイロンフィルムの近況……………大葛貴良
 - マルトップ® MLシリーズとレトルトグレードについて
 ……………山口龍彦
 - 差圧式質量分析法・ガス透過率測定装置「オメガトラン
 ス」……………東尾真哉
 - 機能性フィルムと関連機器の紹介……………編集部
- 〔解説〕 特集—飲料缶 2015／飲料缶市場の将来／過去最
 高を記録するボトル缶—
 Beverage Japan, 38 (11) 36～51 ('15.12)
- アルミ化傾向続く
 - 集約される缶入り清涼飲料
 - ボトル缶市場は過去最高へ
 - ボトル缶とブランド戦略
 - 缶のリサイクルと軽量化
 - 缶飲料の未来
 - 主要製缶メーカーの動向

- 〔解説〕 特集—食品包装 2015年の総決算！—
 食品包装, 59 (12) 17～35 ('15)
- “食”の課題を乗り越える包装の技術力／少子高齢化や
 ファッション性まで時代のトレンドにも柔軟に対応
 - 包装技術への投資ますます加速／バリューチェーンでの
 “win-win”へ協業も強化……………ダウ・ケミカル日本
 - ハイバリア PET ボトルの躍進止まらず／蔵元8社が日本
 酒シリーズで採用, 来年はビールで拡大に高まる期待
 ……………三菱樹脂
 - バイオマス包材を電子レンジで／環境配慮製品の新たな
 選択肢に表層・内層へ素材展開……………大日本印刷
 - 2015年1～11月号の「食品包装」／本誌が取り上げ
 た需要トレンド, ニュース, 話題の特集 etc.
 ……………編集部

- 〔解説〕 軟包装時代の新ヒートシール講座／イージーピール
 技法の進化
 大須賀 弘：食品包装, 59 (12) 46～50 ('15)

- 〔解説〕 RF タグ進化論／人と社会と包装と／点と線 物と
 情報と心を伝える
 寺浦信之：食品包装, 59 (12) 52～57 ('15)

- 〔解説〕 特集—環境包装—
 包装技術, 53 (12) 3～35 ('15)
- 包装の環境配慮 JIS Z 0130 規格群の開発
 ……………小島瞬治・平田 成
 - 植物由来 PET について……………片岡一成
 - デルタフルート……………安川義浩
 - メカニカルリサイクルによる“ボトル to ボトル”への
 取組み……………山北龍児
 - パッケージにおける紙の循環型リサイクルシステム
 ……………須田尚起
 - パルプモールドがもつ「心のエコ化」のカー環境対応製
 品“パルプストレージ”を通して発見した新たな魅力—
 ……………北村潤一郎

環 境 問 題

- 〔解説〕 特集—食品ロス削減に向けた関係者の取組—
 明日の食品産業, (462) 5～34 ('15.12)
- 食料廃棄の現状と食品ロス削減国民運動について
 ……………大島次郎
 - 包装容器の高機能化による食品ロス削減への取組
 ……………石谷孝佑
 - 気象情報を活用した高度な需要予測による食品ロス削減
 の取組み……………伊ヶ崎英雄
 - 食品ロスの排出実態とその削減に向けた取組
 ……………三浦貴弘