

国内編

分析・測定

- 〔解説〕 特集—食品分析技術と品質保証—  
食品機械装置, 53 (1) 55~74 ('16)
- 食品分析の信頼性確保を支援する標準物質の開発と  
機能試験の供給……………稲垣和三
- 静水圧による発芽誘導を利用した芽胞数の迅速測定技  
術……………重田有仁
- 食品機能・品質・工程管理までを支える物性測定装置  
レオメーターの多機能性……………小坂耕平
- 新・食品表示法におけるたんぱく質・脂質分析と機器  
……………岩元寛司
- 〔解説〕 食品添加物検査および食品原材料の鑑別に資す  
る分析法の開発に関する研究  
鶴田小百合: 食品衛生学雑誌, 56 (6) J-214~J-217  
( '15.12)

栄養・健康

- 〔解説〕 油脂と健康—飽和脂肪酸による健康リスクはな  
い—  
藤田 哲: New Food Industry, 58 (1) 6~14 ('16)
- 〔解説〕 アンチエイジングをめざす—新しい食品機能性  
評価系の提案—  
田崎英祐・井内良仁: New Food Industry, 58 (1)  
23~28 ('16)
- 〔解説〕 穀類に含まれる生理機能性成分—活性酸素消去  
能を有する成分とその相乗的消去能増大効果—  
秋山美展: New Food Industry, 58 (1) 37~44 ('16)
- 〔解説〕  $\alpha$ -マンゴスチンの健康効果  
秋田佳小里・山形一雄: New Food Industry, 58 (1)  
45~55 ('16)
- 〔解説〕 特集—機能性表示とエビデンス—  
ジャパンフードサイエンス, 55 (1) 15~37 ('16)
- ピロロキノリンキノニンニナトリウム塩 (PQQ) の特  
性とその機能性効果……………池本一人
- コラーゲンペプチドの機能性……………小泉聖子・井上直樹
- L-カルニチンの即効性……………王堂 哲
- カラマツエキス「シブラリックス®」の機能性  
……………(株)テレワン/(株)DHQ
- 希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」

……………松谷化学工業(株)  
○各社の機能性食品素材……………編集部

- 〔解説〕 香りの生理学的評価における課題とその対策  
矢田幸博: ソフト・ドリンク技術資料, (177) 47  
~69 ('15.12)
- 〔解説〕 機能性素材と薬物との相互作用  
山田静雄: ソフト・ドリンク技術資料, (177) 91  
~105 ('15.12)
- 〔解説〕 「食品表示法」をきっかけにお客様からみた表示  
とは何かを考える  
河岸宏和: 食品と科学, 58 (1) 14~18 ('16)
- 〔解説〕 コホート研究に見る食と健康/日本の特徴的な  
食事と疾病~ JPHC スタディからのエビデンス~  
津金昌一郎: 食品と科学, 58 (1) 61~68 ('16)
- 〔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3)—  
山崎勝利: 食品と科学, 58 (1) 69~74 ('16)
- 〔解説〕 特集—生理活性物質としてのDHA・EPAの機  
能と動態—  
食品と開発, 51 (1) 4~13 ('16)
- 体内時計と脂質栄養学……………高橋将記・柴田重信
- イコサペンタエン酸エチル (EPA-E) の生体内動態  
……………荻原琢男
- 日本人の食事摂取基準 (2015年版): 脂質を中心に  
……………佐々木 敏
- 〔解説〕 新しい高齢者食品・介護食品の開発/凍結含浸  
法と高齢者・要介護者等向け食品の開発  
杉岡 光: 食品と開発, 51 (1) 61~64 ('16)
- 〔解説〕 一大きく変わる食品表示—食品の新たな表示制  
度について  
中尾祐輔: 食品衛生学雑誌, 56 (6) J-201~J-205  
( '15.12)

微生物・酵素

- 〔解説〕 微生物探索が食にもたらす革新  
川崎 寿・上田賢志: 化学と生物, 54 (1) 54~60  
( '16)

食 品 衛 生

〔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2  
五味雄一郎：缶詰時報，95 (1) 27～28 ('16)

〔解説〕 特集一迫る HACCP 義務化！／自主検査を始めませんか？  
月刊 HACCP，22 (1) 19～35 ('16)

- 食品取扱い施設における自主検査の考え方…小川慶徳
- 簡易・迅速検査法の普及の課題はケーススタディの蓄積と「開発側」と「活用側」の視点のギャップを解消する取り組み～簡易・迅速検査は自主衛生検査の「有効なツール」にするには～ ……川崎 晋
- 日水製菓が本社ビルにトレーニングルーム・展示施設を開設 ……日水製菓(株)

〔解説〕 第2特集一新調理システムとリテール HACCP 最前線／F&B・Cによる経営管理と HACCP による安全管理—  
月刊 HACCP，22 (1) 37～60 ('16)

- 厨房計画における原価率維持管理 (Food and Beverage Control) の重要性 ……西 耕平
- リテールレベル HACCP との15年 ……奥住嘉朗
- 「リテール HACCP」と「新調理システム」を活用したセントラルキッチンにおける衛生管理・品質管理
- 15年に及ぶ「リテール HACCP」の取り組みが支える高級ホテルの食品安全 ……ハイアットリージェンシー東京

〔解説〕 HACCP の普及に向けた厚生労働省の取り組み  
福島和子：食と健康，60 (1) 8～17 ('16)

〔解説〕 中小企業の導入例から学ぶ HACCP  
新蔵登喜男：食と健康，60 (1) 18～27 ('16)

〔解説〕 「食の安心・安全・五つ星」さらなる展開に向けて—富山市食品衛生協会の取り組み—  
食と健康，60 (1) 52～56 ('16)

〔解説〕 年間特集—食品の品質保証技術—  
食品機械装置，53 (1) 50～54 ('16)

- 食品安全規格 FSSC22000の活用術～食品への異物混入の未然防止に徹する～ ……山口秀人

添 加 物 ・ 副 材 料

〔解説〕 藻味噌!?  
榎 節子・津谷裕子・山口裕司・木方庸一郎・木方慶一・竹中裕行：New Food Industry，58 (1) 82～88 ('16)

〔解説〕 新規甘味料アドバンテームとそのユニークなアプリケーション  
島津 司：ソフト・ドリンク技術資料，(177) 131～145 ('15.12)

〔解説〕 水溶性食物繊維の新たな選択肢，イソマルトデキストリン  
渡邊 光：フードケミカル，32 (1) 6～10 ('16)

〔解説〕 特集1—日中韓の添加物規格と整合化への課題—  
フードケミカル，32 (1) 19～33 ('16)

- 日中韓の食品添加物規格の比較と日中韓シンポジウム ……脊黒勝也
- 2015年中国食品添加物法規・基準の現状と進展 ……中国食品添加物及び配料協会
- 韓国食品添加物法規及び現状の概要 ……宋 仁相
- 中国優良食品添加物企業紹介 ……編集部
- 韓国フードポリス訪問記 ① ……編集部

〔解説〕 特集2—カルシウムの応用—  
フードケミカル，32 (1) 51～71 ('16)

- 新規炭酸カルシウムの水産練り製品への応用 ……千葉 亮
- カルホープの加工食品への応用 ……笹川伸之
- 酢酸カルシウムの効果 ……守本 潔・田代裕美
- 各社のカルシウム素材 ……編集部

〔解説〕 新たな水溶性食物繊維「ファイバリクサ™」(イソマルトデキストリン含有) —腸内環境改善素材として提案する澱粉由来の食物繊維  
編集部：食品と開発，51 (1) 72～73 ('16)

農 産

〔解説〕 トマト加工品，収益適正化へ25年ぶり値上げ／機能性を活かし，さらに需要活性化へ  
酒類食品統計月報，57 (11) 82～93 ('15.12)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕 値上げ後も好調持続するチーズ市場／TPP 合意，国産 NC 振興策に影響か  
酒類食品統計月報，57 (11) 25～29 ('15.12)

飲 料 ・ 釀 造

〔解説〕 特集—飲料の新製品開発／香料，添加物，新素材／革新的な製品開発こそが産業の持続的成長をもたらす—  
Beverage Japan，38 (12) 24～51 ('16.1)

- 飲料・乳業・酒類市場と新製品開発

- 食品表示法改正—原材料と添加物の区分明確化の影響と機能性表示食品の拡大
- 抗酸化機能性表示に向けた取り組み
- 原料サプライヤーによる新製品開発の提案
- 最新の技術を用いたアプリケーションの提案事例  
.....高砂香料工業株式会社

## 冷 凍 ・ 乾 燥

- 〔解説〕冷凍食品市場、引き続き堅調に推移／新工場稼働相次ぐ・問屋再編も加速  
酒類食品統計月報, 57 (11) 40~48 ('15.12)
- 〔解説〕乾めん、付加価値品のすそ野広がる／手延べ、そばなどファン開拓に手応え  
酒類食品統計月報, 57 (11) 50~59 ('15.12)

## 缶 び ん 詰 ・ レ ト ル ト 食 品

- 〔解説〕缶詰の生産個数変化  
缶詰時報, 95 (1) 58~72 ('16)

## 食 品 一 般

- 〔解説〕値上げで食品の収益が改善 2015年の酒類・食品産業～消費のマルチ化・コト化が進行～  
酒類食品統計月報, 57 (11) 2~24 ('15.12)

## 食 品 加 工 ・ 保 蔵

- 〔解説〕特集—食品の微生物制御—  
ジャパンフードサイエンス, 55 (1) 39~53 ('16)
- 炭酸次亜水による食品・製造設備の殺菌効果  
.....別府弘祥
- バクテリア・セルフチェッカー『mil-kin (見る菌)』を用いた次亜塩素酸水による微生物抑制管理  
.....アクアシステム株式会社

## 機 械 ・ 設 備

- 〔解説〕最新鋭のPET ボトル飲料充填ラインを公開／ココ・コーライーストジャパン株式会社 海老名工場  
Beverage Japan, 38 (12) 54~55 ('16.1)
- 〔解説〕食品産業の環境保全対策を支える装置・技術の最前線～廃水・廃棄物処理・リサイクルから悪臭対策、CO<sub>2</sub>削減、省エネ対策まで～  
編集部：食品と開発, 51 (1) 31~39 ('16)

## 容 器 ・ 包 装

- 〔解説〕小豆島で発見された71年前の赤飯缶詰の空缶調査

## 結 果

湯川泰洋：缶詰時報, 95 (1) 8~13 ('16)

- 〔解説〕新春企画—気になるパッケージ—  
包装技術, 54 (1) 57~92 ('16)
- 錯視アートの新技術とその販促グッズ、パッケージへの利用.....新井仁之
- 次世代型複合容器“ディライト・トレイ (DeLight Tray)” .....原田善衛
- 画期的で柔軟で積み重ね・再封可能なパッケージ PrimaPak® .....島田賢一
- 「新ラー油キャップ」の開発.....酒田充紀
- ボトル容器入り小麦粉「クッキングフラワー」の開発  
.....榊原通宏・福島英夫
- 生活者目線で考える：開封行動に基づくDM開発  
.....西野亜季子
- 紙同士を結着させる技術「エコ・プレスバインダー」  
.....大槻和博

- 〔解説〕特集—食品包装の新たな進化論—  
食品包装, 60 (1) 17~39 ('16)

- 包装利用の進化でASEANの食をより豊かに／21世紀の“開かれた成長センター”が抱える課題と挑戦を考える.....石谷孝佑
- 2016年“祝い酒”だよ全員集合！／本誌特選！新年を寿ぐ個性的なパッケージデザイン.....編集部
- 国内参入へ市場調査と分析に本腰／側部が空気層のスタンドパウチ充填システムを長期展望で  
..... ecolean (エコリーン)
- “プリント4.0”が大きな流れに浮上／展示会周期や会場構成も時代に応じて進化を加速  
..... drupa 2016 国際印刷・メディア産業展

- 〔解説〕活発なソリューション提案さらに勢い／多様化・高度化するデマンド対応の最新機器や技術が集結  
編集部：食品包装, 60 (1) 42~47 ('16)

- 〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／反省と新たな年の取り組み  
寺浦信之：食品包装, 60 (1) 60~64 ('16)

- 〔解説〕ガスバリア包装の進歩／DLC 被覆ボトル (その1)  
吉井詢二：食品包装, 60 (1) 74~81 ('16)

## そ の 他

- 〔解説〕JAPAN PACKAGING CONTEST 2015 ダイジェスト／日本における食品・飲料関連パッケージの最高峰と優秀群が勢ぞろい (前編)  
編集部：食品包装, 60 (1) 66~73 ('16)