

国内編

分析・測定

- 〔解説〕特集—食品分析の技術動向—
ジャパンフードサイエンス, 55 (2) 44~56 ('16)
- 栄養成分の表示値設定……………編集部
 - 近赤外分光分析装置「スペクトラスター」の特徴
……………ピーエルテック(株)
 - 各社の分析装置……………編集部

- 〔解説〕『置き換えケチャップ』減塩メニューを味覚分析
AISSY(株): ジャパンフードサイエンス, 55 (2) 58
~59 ('16)

栄養・健康

- 〔解説〕各種テンペが有する効能成分—ビタミンK₂, ポ
リアミンおよびフィブリン溶解活性について—
須見洋行: New Food Industry, 58 (2) 14~16 ('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—品質特性および利
用評価技術(その1)—
山崎勝利: 食品と科学, 58 (2) 57~63 ('16)

- 〔解説〕特集—スポーツニュートリション最新動向—
食品と開発, 51 (2) 5~33 ('16)
- スポーツにおける抗酸化栄養素…青井 渉・内藤裕二
 - 運動パフォーマンス向上のための機能性素材
……………浜岡隆文・江崎和希・黒澤裕子
 - 国内におけるスポーツ栄養学の進歩と課題
……………鈴木志保子
 - スポーツサプリメントと機能性表示の可能性
……………鈴木良雄
 - 米国のスポーツニュートリション市場……………武田 猛
 - スポーツニュートリションの市場動向……………編集部

- 〔解説〕機能性表示スタートで活発化する有用性・安全
性の受託試験
編集部: 食品と開発, 51 (2) 61~66 ('16)

- 〔解説〕機能性表示食品の発売動向を追う／機能性表示
食品の届出・受理の現状
編集部: 食品と開発, 51 (2) 76~78 ('16)

- 〔解説〕新しい高齢者食品・介護食品の開発／超高齢社

- 会における新しい介護食品“スマイルケア食”の取組
桃野慶二: 食品と開発, 51 (2) 83~85 ('16)

- 〔解説〕食べ物の力学的特性とヒトの嚥下状態に関する検討
高橋智子: 日本調理科学会誌, 49 (1) 82~88 ('16.2)

- 〔解説〕特集2—消臭・オーラルケア—
フードケミカル, 32 (2) 51~58 ('16)
- 食品用乳化剤の静菌効果で口腔ケアに貢献
……………山田益巳・小出知次郎
 - 各社の消臭・オーラルケア素材……………編集部

微生物・酵素

- 〔解説〕食品加工用酵素の市場動向
編集部: 食品と開発, 51 (2) 68~75 ('16)

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／有害生物管理のあるべき姿
尾野一雄: New Food Industry, 58 (2) 55~63 ('16)

- 〔解説〕特集—食品施設における空気の清浄性・安全性
を考える—
月刊 HACCP, 22 (2) 15~30 ('16)
- 食品製造段階での HACCP 運用を支援する空気環境の
管理……………佐藤懇一
 - 食品製造工場における空気の管理に関する事例とダク
トクリーニング……………三輪 良
 - 空気の清浄度管理について……………川越信幸・佐藤義哉

- 〔解説〕企画特集—HACCP 導入で必要となる食品用グ
レード潤滑剤の動向—
月刊 HACCP, 22 (2) 35~40 ('16)
- 食品機械用潤滑剤について……………坂本 大

- 〔解説〕HACCP と HARPC (ハザード分析と予防管理)
浦上 弘: 月刊 HACCP, 22 (2) 42~49 ('16)

- 〔解説〕寄生虫クドアによる食中毒
八木田健司: 食と健康, 60 (2) 8~14 ('16)

- 〔解説〕冷凍技術とコールドチェーン
森本博行: 食と健康, 60 (2) 15~18 ('16)

- 〔解説〕外国人従業員への衛生教育
食と健康, 60 (2) 54~60 ('16)

- 〔解説〕機能性表示食品制度の有効活用
森下竜一: 食品と科学, 58 (2) 14~19 ('16)

〔解説〕食品監査員の視線／監査員は何を見る？

伊藤和代：食品と科学，58（2）49～55（'16）

〔解説〕特集—新規殺菌剤・過酢酸製剤の利用—

食品と開発，51（2）34～41（'16）

○新規殺菌剤としての過酢酸製剤……………大越俊行

○過酢酸製剤の殺菌剤としての活用……………菊池孝治

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—

食品機械装置，53（2）50～54（'16）

○HACCPの普及・推進のための取組……………田邊浩之

〔解説〕容器詰食品のクレーム，事故を考察する／容器のトラブル—金属缶

五味雄一郎：缶詰時報，95（2）22～23（'16）

〔解説〕特集—食と包装の安全・安心／衛生2016年・春—食品包装，60（2）33～39（'16）

○即席麺のカナヤ食品にFSSC22000など付与／継続的な第三者認証審査を通じて顧客の信頼獲得に邁進……………ペリージョンソンホールディング

○コメの鮮度とおいしさを徹底管理／安全・安心への各種検査が万全，有力宅配水企業も昨年10月から取り扱いへ……………アイリスオーヤマ

○アルコールハンドジェルを発売／ネットショップも実績拡大……………紀ノ國フーズ

○クリーン環境でインフレ・製袋一貫化／バイオPE製パレットカバーも商品化……………NTフィルム

○食の安全・業務効率化に貢献／印字された賞味期限や製品番号の検品・記録作業に威力……………デンソーウェーブ

○新型ロータリージョイントを開発／細菌発生などのリスクを効果的に回避……………Takeda Works

〔解説〕特集3—殺菌・洗浄の新たな展開—

フードケミカル，32（2）59～81（'16）

○電解水の基盤と新たな展開……………堀田国元

○過酢酸製剤を取り巻く環境について……………大越俊行

○食品調理現場の高度衛生管理に貢献する新オペレーションの提案……………吉川清章

○各社の殺菌・洗浄関連製品……………編集部

添加物・副材料

〔解説〕希少糖含有シロップの特性と利用—砂糖併用による生理機能と食品への応用—

木村友紀：New Food Industry，58（2）1～8（'16）

〔解説〕15年しょうゆ市場，密封容器カテゴリー続伸／付加価値型商品の市場拡大進む

酒類食品統計月報，57（12）40～47（'16.1）

〔解説〕スーパー大麦 BARLEYmax™（バーリーマックス）～大腸の奥を整える～

北蘭英一：食品と開発，51（2）88～89（'16）

〔解説〕特集—食品開発を支える品質改良技術—

ジャパンフードサイエンス，55（2）16～43（'16）

○DSP五協フード&ケミカルの展開する新規増粘多糖類について……………高坂賢之・岩田 怜・柴村歩美

○でん粉由来の品質改良剤の近況……………湯本彩香

○改良小麦タンパクを利用した食品の品質改良……………稲吉亮人

○乳化剤を利用したケーキ用起泡剤の近況……………上柿卓也

○食品添加物用「メトローズ」の特徴と食品への利用……………信越化学工業(株)

飲料・醸造

〔解説〕2014年世界主要国のビール消費量～アフリカ，中南米が好調～

酒類食品統計月報，57（12）33～34（'16.1）

〔解説〕水面下成長に終わった15年飲料自販機市場／さらなる競争力強化が課題

酒類食品統計月報，57（12）50～59（'16.1）

〔解説〕特集—ビール系飲料市場2016／11年連続で市場減少もビールは底打ちしたのか—

Beverage Japan，39（1）36～55（'16.2）

○カテゴリー別動向

○クラフトビールで若者の獲得をめざす

○パッケージ別動向

○ノンアルコールビール市場が再び活性化

○世界のビール消費量は29年連続で増加

○2016年の市場展望

○メーカー別主要ブランドの動向

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕レトルト食品，カレー復権で再び成長路線へ／肉食化加速が追い風

酒類食品統計月報，57（12）26～31（'16.1）

〔解説〕缶詰，びん詰，レトルト食品生産数量（2015年1～9月期1次集計分速報）

缶詰時報，95（2）50～74（'16）

〔解説〕レトルト食品の生産個数変化

缶詰時報，95（2）75～82（'16）

食 品 一 般

〔解説〕【酒類・食品産業の展望】同質化と条件競争から脱却へ 2016年の酒類・食品産業／収益の維持・持続が重要課題

酒類食品統計月報, 57 (12) 2~25 ('16.1)

〔解説〕酒類・食品企業の9月中間期決算と見通し／値上げ寄与し利益改善, 12業種が2ケタ増益

酒類食品統計月報, 57 (12) 60~69 ('16.1)

〔解説〕知っておきたい日本の食文化 その六／和食の未来を考える

橋本直樹: New Food Industry, 58 (2) 23~28 ('16)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

〔解説〕特集1—粉体化技術—

フードケミカル, 32 (2) 19~44 ('16)

○微細水滴含有過熱水蒸気技術 (アクアガス) を用いた粉体造粒技術……………五月女 格

○食品加工におけるスプレードライの最新動向

……………中島明子

○食品の粉体化におけるクラスターデキストリン®の役割……………谷本秀典

○ヒドロキシプロピルセルロース (HPC) の造粒用バインダーへの適用……………兒玉智史

○粉末化関連の技術・製品情報……………編集部

機 械 ・ 設 備

〔解説〕研究開発と品質管理で注目のモニタリング機器最前線

編集部: 食品と開発, 51 (2) 43~50 ('16)

〔解説〕特集—流量・レベル計測機器—

食品機械装置, 53 (2) 55~71 ('16)

○Industrie 4.0 の到来とドイツ発の最新流体制御機器に関して……………宇田川隆博

○高精度測定を実現する最新のレーダー／ガイドパルスレベル計……………吉川裕子

〔解説〕特集—最新の飲料製造ライン／多品種製造の無菌充填ライン2例—

Beverage Japan, 39 (1) 27~35 ('16.2)

○酸性無菌充填ラインを高速切り替えて多品種生産

……………カルピス株式会社 岡山工場

○地域密着のマルチライン

……………みちのくコカ・コーラボトリング株式会社

〔解説〕特別企画—飲料製造のための最新技術・機器—

Beverage Japan, 39 (1) 62~71 ('16.2)

○SACMI 社が誇る新開発プリフォーム成形機とコンプレッション成形技術の最新情報……………株式会社コーレンス

○「ブレンダー」の飲料分野への利用提案

……………株式会社イズミフードマシナリ

○世界最新技術の日本への到来……………日本クロネス株式会社

○飲料産業が求める分析作業の効率化—清涼飲料, ビール, RTD 飲料, 焼酎, ウイスキー, 日本酒, ワインの分析新技術—……………株式会社アントンパール・ジャパン

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集—IT 技術と包装—

包装技術, 54 (2) 3~30 ('16)

○AR を利用したパッケージ戦略……………土屋浩士

○日本酒輸出の流通経路可視化で偽造防止対策や食の安全を実証実験……………藤田憲祐

○DNP パッケージ翻訳 AR システム (店頭用) ……小谷幸司

○偽造防止ラベル AtteSta / 偽造防止キャップ LOSIST PLUG ……………清水博長

○ねりスパイスシリーズの「チューブ」によるプロモーション活用事例……………戸矢崎裕希

〔解説〕特集—食品包装の新たな進化論 part II—

食品包装, 60 (2) 17~31 ('16)

○無菌充填機の展開にグローバルな弾み／国内では傘下の Ampack 社製品が実稼働ヘカウントダウン

……………ボッシュ パッケージング テクノロジー

○「進化・変化する食品包装の法規制」／本誌3月号で, ここ数年の世界の対応から日本の課題を考察する……………西 秀樹

○より高い付加価値へタグを強固に／持ち運び便利な軟包装のパートナーシップで一層の弾み

……………ダウ／タキガワ・コーポレーション・ジャパン

○友チョコ需要牽引の商品群が充実／今年から新たに自立袋入り商品もラインナップ……………芥川製菓

○“和風ファンタジー”で描く甘い世界／中国春節のタイミングからインバウンド需要にも期待……………松風屋

○“残せる思い出”をパッケージに込めて／多彩なブランド展開で選ぶ楽しさを提案……………モロゾフ

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／公平と公正

寺浦信之: 食品包装, 60 (2) 64~69 ('16)

〔解説〕ガスバリア包装の進歩／DLC 被覆ボトル (その2)

吉井詢二: 食品包装, 60 (2) 78~85 ('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 (後編)

編集部: 食品包装, 60 (2) 70~76 ('16)