

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕生物の持つ「二日酔い対策」-細胞内アセトアルデヒド毒性の制御機構
中川智行：FFIジャーナル, 221 (1) 4~10 ('16.2)
- 〔解説〕新世代のお茶～白葉茶～の魅力
一家崇志・森田明雄：FFIジャーナル, 221 (1) 11~16 ('16.2)
- 〔解説〕食品の高温加熱加工・調理で生じる有害物質アクリルアミドーその実態と対策
吉田 充：FFIジャーナル, 221 (1) 17~23 ('16.2)
- 〔解説〕シソ・エゴマ葉っぱとタネと食文化
伊藤美千穂：FFIジャーナル, 221 (1) 51~57 ('16.2)
- 〔解説〕特集一脳の健康と食を考える（「フード・フォーラム・つくば」より）
食品と開発, 51 (3) 4~12 ('16)
○栄養状態や食経験によって変化する嗜好性…三坂 巧
○食, 特にω3系脂肪酸摂取による認知症予防と介護者負担軽減効果 …………… 橋本道男
- 〔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 (3) 79~81 ('16)
- 〔解説〕食と健康 一頭で食べて, さらに健康に—
林 清：New Food Industry, 58 (3) 73~77 ('16)
- 〔解説〕知っておきたい機能性表示食品制度
清野富久江：食と健康, 60 (3) 8~14 ('16)
- 〔解説〕栄養バランスのとれた食事で健康生活／日本人の食事摂取基準の改定
厚生労働省：食と健康, 60 (3) 54~62 ('16)
- 〔解説〕IARCの発表は本当?／食肉と加工肉の健康影響
植木 隆：食と健康, 60 (3) 64~66 ('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2) —

山崎勝利：食品と科学, 58 (3) 69~74 ('16)

- 〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—
食品機械装置, 53 (3) 50~55 ('16)
○機能性表示食品の問題点～過大な効果を期待させる宣伝広告を懸念する～……………高橋久仁子
- 〔解説〕特集1—エナジーバーの科学—
フードケミカル, 32 (3) 19~40 ('16)
○エナジーバーの傾向と今後の新たな分野
……………平松知奈・栗林大輔
○糖アルコールの特長と『エナジーバー』への応用開発
……………荒川朱子・佐藤礼菜・枋尾 巧・中村圭伸
○エナジーバー製品紹介／東京都のスーパー, コンビニ, ドラッグストアで購入したエナジーバー製品を紹介。
○注目のエナジーバー向け素材・添加物……………編集部
- 〔解説〕特集2—おいしくタンパク摂取—
フードケミカル, 32 (3) 51~69 ('16)
○タンパク質の機能を引きだす加工技術……………熊谷日登美
○おいしく, 手軽に, 高タンパク!—乳タンパクの活用術—……………橋本賀世子・川上敬司
○コラーゲンペプチドのタンパク素材としての利用と市場展望……………五十嵐 博
○注目のタンパク素材とアプリケーション……………編集部

食品衛生

- 〔解説〕特集—食品企業の信頼性向上を目指して—
明日の食品産業, (464) 6~32 ('16.3)
○「食品企業の事故対応マニュアル作成のための手引き」改定の概要について……………森 修三
○「食品事業者の5つの基本原則」の改定について
……………横田美香
○異物混入“騒動”を振り返る……………平沢裕子
○食品企業に期待する—消費者の信頼性確保に向けた取組……………森田満樹
- 〔解説〕容器詰食品のクレーム, 事故を考察する／容器のトラブラーガラス容器, パウチ
五味雄一郎：缶詰時報, 95 (3) 16~17 ('16)
- 〔解説〕特集—食品産業における非加熱殺菌の技術応用—
食品と開発, 51 (3) 13~27 ('16)
○近紫外線発光ダイオード(UVA-LED)を用いた殺菌システムの応用……………馬渡一論・高橋 章・西坂理沙・常富愛香里・渡邊 瞳
○酸性電解水(次亜塩素酸水)の技術応用と業界動向
……………堀田国元
○オゾン水による食品工場の洗浄および殺菌…内藤茂三
○超高压処理による非加熱殺菌と脱穀への応用

-白樫 浩
- 除菌・洗浄・脱臭で注目の非加熱殺菌ソリューション
.....編集部

〔解説〕特集—ノロウイルス食中毒—

- New Food Industry, 58 (3) 1~21 ('16)
- ノロウイルスの検査方法.....稲垣暢哉
- ノロウイルス食中毒事例から学ぶ衛生管理
.....西尾 治
- 発生状況から見えるノロウイルス食中毒の特徴
.....福田伸治

〔解説〕特集—激変する世界の HACCP—その最新潮流を追う／Codex HACCP-ISO22000の改訂の動向, ESMA が求めるアレルゲン・コントロール—

- 月刊 HACCP, 22 (3) 19~48 ('16)
- HACCP・ISO22000を形骸化させない検証・監査, 継続的改善.....荒木恵美子
- コーデックスの食品衛生の一般原則および HACCP 付属文書の見直しについて.....豊福 肇
- 米国食品安全強化法 (FSMA) と食品アレルゲン管理
.....アイ カタオカ
- 日本発の食品安全管理規格・認証スキームの開発などを推進新組織「(一財) 食品安全マネジメント協会」が発足.....編集部
- 【参考資料】HACCP テキスト「安全な食品製造のための予防管理を用いるシステムアプローチ」／第3章「サニテーションおよび衛生標準作業手順」...編集部

〔解説〕食品に生育するカビとその管理

難波豊彦・古渡万里菜：食品と科学, 58 (3) 14~19 ('16)

〔解説〕企画特集—迫る HACCP 義務化の時代—まずは異物対策から！／現場における異物対策, ペストコントロールの考え方—

- 月刊 HACCP, 22 (3) 49~71 ('16)
- 異物はどこから来るのか.....上田和久
- ペストコントロールの外部委託～食品施設と PCO 業者が協力して行う防虫・防そ～.....高橋宏英
- HACCP 義務化の時代に食品企業はいかに備えればよいか～ HACCP の土台を成す一般的衛生管理も消費者信頼を得るには不可欠～.....森田邦雄

〔解説〕特集—食品工場の衛生管理技術—

食品機械装置, 53 (3) 56~69 ('16)

- 衛生管理に寄与する最新の工場床材.....秋山雅彦
- 過酢酸製剤をもちいたサニテーション提案...大越俊行
- 安全・安心な除菌を提供～オゾン水生成器のご紹介～
.....山本琢也

添加物・副材料

〔解説〕FFI Reports

- FFI ジャーナル, 221 (1) 58~81 ('16.2)
- スマートテイスト® (特殊デキストリン) の乳代替への応用
- 品種別, 部位別ピーチ香料の開発
- クチナシ赤色素について
- 高甘味度甘味料アドバンテームの食品への応用

〔解説〕糖転移ヘスペリジンートクホ素材としての広がり, 機能性表示食品制度での期待

編集部：食品と開発, 51 (3) 82~83 ('16)

〔解説〕特集—清涼飲料開発の新動向—

- ジャパンフードサイエンス, 55 (3) 15~39 ('16)
- 清涼飲料用フレーバー開発の近況.....千葉真吾
- 高甘味度甘味料「コーラス J3000」の特徴と清涼飲料, 各種食品への応用.....川上真史・荒木健二
- 清涼飲料用製造機械開発の近況.....中島康行
- 清涼飲料製造工程における微生物管理
.....木村夏美・和田さと子

〔解説〕みそ業界, 大手中心に新分野の取り組み加速／

15年出荷量微減も健康ニーズ対応品が下支え
酒類食品統計月報, 57 (13) 53~63 ('16.2)

飲料・醸造

〔解説〕特集—2015年清涼飲料市場総括と2016年の戦略／選択と集中, 定番回帰とイノベーション—

Beverage Japan, 39 (2) 22~89 ('16.3)

- 2015年の新製品発売状況
- 2015年販売数量は約1%増
- 自販機の活性化急ぐ
- 機能性表示食品制度が開始
- “ポスト”PETと“次世代”PET
- 定番と革新・イノベーション
- 2016年の飲料市場を占う
- 主要ブランド別動向
- 2015年 会社別 新発売品一覧

〔解説〕清酒市場, 各蔵の個性磨き収益強化へ～2015年上銘柄の出荷動向～

酒類食品統計月報, 57 (13) 2~16 ('16.2)

〔解説〕15年清涼飲料市場, 天候不順もプラス着地／嗜好の多様化進む

酒類食品統計月報, 57 (13) 17~25 ('16.2)

〔解説〕 数字で見る15-16年のビール類市場／今年も“ビール” 傾注策を継続
酒類食品統計月報, 57 (13) 49~52 ('16.2)

〔解説〕 拡大続くミネラルウォーターにフレーバーウォーターのヒットが後押し／盛り上がりを見せる日本の“水”市場
総合食品, 39 (10) 44~51 ('16.3)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕 青物缶詰, サンマ大不漁で原料高騰／年初から主要各社値上げに動く
酒類食品統計月報, 57 (13) 45~48 ('16.2)

食品一般

〔解説〕 食品の輸出拡大に向けて／地理的表示と農林水産物・食品の輸出拡大—EU, 中国, タイの状況を踏まえて—
荒木雅也: 食品と科学, 58 (3) 55~68 ('16)

〔解説〕 15年 RC 総市場, 4年連続プラス／原料相場リスクも良いニュース相次ぐ
酒類食品統計月報, 57 (13) 26~31 ('16.2)

〔解説〕 即席めん, 値上げ実施も52億食超を維持／上位ブランド好調, 話題喚起が奏功
酒類食品統計月報, 57 (13) 33~44 ('16.2)

機械・設備

- 〔解説〕 特集2—食と包装の検査装置2016年・春ノ—
食品包装, 60 (3) 29~35 ('16)
- 柔軟な検査能力に高まる評価／導入事例が液体紙容器充填ラインへ拡大, ソフト販売にも対応を
…………… TDI プロダクトソリューション
 - LED 使用の異物検査用コンベヤー／国内外で実績拡大, 展示会でも反響……………サムテック・イノベーションズ
 - 第3世代豆類外観検査装置が高実績／優れた画像検査技術で使い易さを追求……………ワイエムシステムズ
 - 多彩な検査関連ソリューションを展開／文字検査装置など多様化する現場ニーズに提案
……………ライオンエンジニアリング
 - JA グループ初の農業 GLP 認証を取得／コメ・野菜・果実などの残留農薬分析で全体のレベルアップが加速
……………JA 全農 営農・技術センター

容器・包装

〔解説〕 特集—液体食品用容器開発の近況—
ジャパンフードサイエンス, 55 (3) 41~54 ('16)

- リトル PET ボトルラインの開発と新規市場の創造
……………中島敏貴
- PET ボトル成形充填システムの開発 ……………橋本諒介
- ポリアミド MXD6の特性とその利用による PET ボトルのバリア性向上効果……………水野正貴
- 新世代型スタンディングパウチ「ブリックパウチ」の可能性……………北海製缶(株)軟包装事業部

- 〔解説〕 特集1—東日本大震災から5年後の食品包装—
食品包装, 60 (3) 17~28 ('16)
- 主力缶詰生産を内陸部の新工場で／人の“つながり”が復興の第一歩へ重要な後押しに……………木の屋石巻水産
 - 「互理精米工場」を復興のシンボルに／未来指向のコンビニビジネスへ, 適正利益獲得も視野の体制で
……………舞台アグリイノベーション
 - “災害時こそいつもの食事”がトレンドに／安心感を伝えるパッケージデザインにも各社のこだわりが
……………食品メーカー各社

〔解説〕 RF タグ進化論／人と社会と包装と／握手会 仮想と現実の遭遇
寺浦信之: 食品包装, 60 (3) 60~65 ('16)

- 〔解説〕 特集—第53回全日本包装技術研究大会優秀発表—
包装技術, 54 (3) 3~67 ('16)
- 振動試験機による包装貨物の跳ね上がり再現
……………飯田恭平
 - 空港内オペレーションの実際と振動・衝撃加速度データ
……………高木雅広・遠山一隆・森松長照
 - 海上および陸上輸送における設計システムの運用と固縛技術の確立について……………江口正修・中島正憲・中山洋一・四ヶ所春樹・伊藤雅浩・中井太地
 - “感嘆”開閉 BOX の開発 ……………石田直樹
 - 超低温コールドチェーンマネジメント……………高島太一
 - 小容量用トレイ『S ロックトレイ』の開発
……………植月陽介・東 則嘉・高比良仁司・牧内隆文
 - 店頭陳列に優れた包装形態「リテールメイト」の開発事例……………橋本章
 - 3D プリンターを活用したプラスチック製ミルク付きキャップの開発……………田中郁也・岸上晴男
 - ブルガリアドリンク容器の開発—取扱い性を考慮した容器形状の選定及びシミュレーション技術の応用—
……………柳 裕介
 - 新規形態包材採用による製造ライン仕様及びライン制御の検討……………小野修平
 - ワンウェイ用減容容器の開発……………大西 浩・網田淳一
 - 台所用洗剤「CHARMY Magica」の開発 ……………小磯晶子
 - シニア向けアイシャドウ容器・道具の開発
……………上野知美・竹内順子
 - 乾燥条件下に適用可能な脱酸素包装材料の開発
……………河合隆一郎・増田章宏・佐藤大揮・新見健一