

国内編

分析・測定

〔解説〕 MALDI 法による最新微生物検査法／清涼飲料水の微生物検査における MALDI-TOF-MS 法の応用
アサヒ飲料株式会社：Beverage Japan, 39 (3) 92~96 ('16.4)

〔解説〕 におい・味・テクスチャーの客観評価を目指して
編集部：食品と開発, 51 (4) 39~45 ('16)

栄養・健康

〔解説〕 食品の腸管免疫系を介した免疫調節機能
八村敏志：明日の食品産業, (465) 37~41 ('16.4)

〔解説〕 日本食品標準成分表の改訂
河合亮子：食と健康, 60 (4) 8~15 ('16)

〔解説〕 日本食と健康／健康長寿な日本食とは一様々な食事の比較研究から一
都築 毅：食品と科学, 58 (4) 59~66 ('16)

- 〔解説〕 特集一腸内環境の研究の進展と素材開発一
食品と開発, 51 (4) 4~36 ('16)
○新時代を迎えた腸内常在菌研究～プロバイオティクスおよびプレバイオティクスによる腸内環境コントロール～
○食由来腸内細菌代謝産物、短鎖脂肪酸の代謝制御機能
○大腸で働くプレバイオティクスの重要性～進化型プレバイオティクス素材「オリゴとアカシア」の有用性～
○高発酵水溶性食物繊維の血糖対策、抗メタボ素材としての機能性
○IBS に有効なプロバイオ酵母の開発
○腸内環境素材としてのイヌリンの可能性
○乳酸菌と腸内環境改善素材

〔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 (4) 70~72 ('16)

〔解説〕 新しい高齢者食品・介護食品の開発／高齢者の食生活の特徴と対応を考える
今井具子：食品と開発, 51 (4) 76~79 ('16)

食品衛生

〔解説〕 品質危害への対応強化について
齋藤 希：New Food Industry, 58 (4) 21~24 ('16)

〔解説〕 検査面からみたノロウイルス感染症の発生様式の特徴とノロウイルス検査法の現状
福田伸治：New Food Industry, 58 (4) 25~32 ('16)

- 〔解説〕 特集一食品安全確保のための微生物管理一
ジャパンフードサイエンス, 55 (4) 16~43 ('16)
○PCR による微生物管理の最新情報
○バイテック MS による質量分析技術を用いた微生物管理
○食品製造現場における「コンパクトドライ」を用いた衛生管理
○食品製造工程における紫外線殺菌利用の近況
○微生物迅速検査装置バイオプロローラの現状

- 〔解説〕 特集一HACCP と支援技術一
ジャパンフードサイエンス, 55 (4) 44~53 ('16)
○前提条件プログラム (PP) の取り組みにおける誤解事例
○食品安全認証の現況と HACCP
○一般財団法人食品安全マネジメント協会が設立

- 〔解説〕 特集一食品工場に関する最近の動向一
明日の食品産業, (465) 6~34 ('16.4)
○食品工場建設のポイント
○食品と工場の異臭対策「異臭の見える化」
○食品トレーサビリティシステムから得た「品質・コスト改善事例」
○食品リコールリスクとクライシスマネジメントーWEB リスクを踏まえた食品クレーム・事故対応ー

- 〔解説〕 特集一多様化する世界の食品安全マネジメントシステム／日本発の FSMS 規格, FSSC22000, FSMA が要求する予防的コントロール一
月刊 HACCP, 22 (4) 19~46 ('16)
○FSSC22000の現状と今後～規格要求事項を正しく解釈することの重要性～
○食品安全マネジメント協会が日本発の食品安全管理規格 (JFS 規格)・認証スキームの素案策定～3月下旬よりパブリックコメントの募集を開始～
○日本 HACCP トレーニングセンター主催「PCQI 養成ワークショップ」より／FSMA における新しい食品安全管理のフレームワーク「リスクベースの予防

的コントロール（予防的管理措置）」の概観～ハザード分析を行い、予防的コントロールを決定するまでの手順～
 …ウォーレン ストーン・クリスティン スポッツ

〔解説〕企画特集—迫る HACCP 義務化の時代／食物アレルギーの現場管理と国際対応—

月刊 HACCP, 22 (4) 49～66 ('16)

- グルテンフリー食品の市場動向について……土井啓利
- 食物アレルギー管理のポイントと ATP + AMP ふき取り検査の活用……村上展通
- 「トップバリュ」の安全・安心を担保するアレルギーの管理・検査体制～年間約6300商品、約2万5000件の検査を実施～…(株)生活品質科学研究所 (RIQL)

〔解説〕特集—平成28年度 巡回指導重点指導項目—食と健康, 60 (4) 58～67 ('16)

- 食の安全は原材料のチェックから……鎌田孝子
- その記録がわが身をまもる……田中豊隆

〔解説〕もどき食品を考える

藤田 哲：食品と科学, 58 (4) 14～20 ('16)

〔解説〕HACCP, 新たな展開に向けて

食品と科学, 58 (4) 67～73 ('16)

- 飲食業向け HACCP を取り巻く問題点……広田鉄磨
- 日本料理様式としての和食から HACCP へ ……杉本修一

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—

食品機械装置, 53 (4) 50～55 ('16)

- 食品の消費・賞味期限設定のための要因と設定の実際……北井 智

添加物・副材料

〔解説〕食用色素アントシアニンのサイエンス—化学、体内動態と機能、将来展望—

津田孝範：New Food Industry, 58 (4) 11～20 ('16)

〔解説〕15年度めんつゆ類、前年上回るも伸び悩み／天候不順の影響も、バラエティタイプ好調

酒類食品統計月報, 58 (1) 26～32 ('16.3)

〔解説〕食酢市場、健康志向を軸に成長へ／調味酢メニューに提案活動を加速

酒類食品統計月報, 58 (1) 72～79 ('16.3)

〔解説〕シュガーレス・低カロリー化の進行で需要高まる高甘味度甘味料

編集部：食品と開発, 51 (4) 64～69 ('16)

〔解説〕特集1—おいしい減塩プロジェクトⅢ—

フードケミカル, 32 (4) 19～63 ('16)

- 適塩の和食で健康寿命を向上……家森幸男・森 真理
- アメリカダイエットトレンドと減塩の話題・DASHの行方は？……ダニエル ベスト
- 減塩メニュー開発へのフレーバー技術によるアプローチ……松本克之
- 減塩食品向け調味料「ぼたしお OD」の特性と応用開発……北野由希
- 加工食品における減塩でもおいしい味づくり……原 圭志・大久保暁子
- 「ウェルネックス YN-1」が広げるおいしい減塩コラボレーション……佐野博之
- 発酵調味液「ベルダッド F7」を活用した減塩食品への応用……竹内 誠
- 減塩向け素材製品一覧……編集部
- 塩のはなしあれこれ……編集部

農 産

〔解説〕果実・果汁の生産・流通を巡る話題15件
 果汁協会報, (691) 52～60 ('16.3)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕アイス市場、過去最高4,600億円達成か／「大人のアイス」として通年需要に拡大

酒類食品統計月報, 58 (1) 42～46 ('16.3)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕2015年輸入酒市場／品目別・銘柄別動向（1）～ハードリカー・ビール類編～

酒類食品統計月報, 58 (1) 2～15 ('16.3)

〔解説〕【データでみる】15年ビール類の地域別容器・タイプ構成比～日刊経済通信社独自調査～

酒類食品統計月報, 58 (1) 33～41 ('16.3)

〔解説〕PET ボトル飲料市場、2年ぶりにプラス／高付加価値・差別化商材の開発が必須

酒類食品統計月報, 58 (1) 65～71 ('16.3)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕缶詰等の売上金額動向—POS データからみる売上前年同月比—

缶詰時報, 95 (4) 62～67 ('16)

〔解説〕缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ／2016年2月品目別商品別金額シェア

缶詰時報, 95 (4) 76~85 ('16)

〔解説〕ツナ缶市場, バンコク相場上昇に転じる/市場活性化へメニュー提案強化策推進
酒類食品統計月報, 58 (1) 17~25 ('16.3)

食品加工・保蔵

〔解説〕特集一食品の殺菌技術一

食品機械装置, 53 (4) 56~71 ('16)

- 食品の殺菌技術, その現状と今後の可能性……佐田守弘
- 農産物の殺菌処理などのアクアガス技術の応用展開
……………五十部誠一郎
- 液体食品の殺菌機器……………大原 功

機械・設備

〔解説〕特別企画一プロセス機器一

Beverage Japan, 39 (3) 51~68 ('16.4)

- 省エネや製品の差別化に寄与するプロセス機器
- 全自動高速連続抽出機を用いたコーヒーの抽出法
…………… GEA プロセスエンジニアリング株式会社
- 省スペースに対応した新型カーボネーター
……………株式会社イズミフードマシナリ
- 酒類分野における分離技術の応用
… GEA ウエストファリアセパレータージャパン株式会社

〔解説〕HACCP 義務化で重要性高まる温度管理

編集部: 食品と開発, 51 (4) 46~52 ('16)

〔解説〕無菌化包装食品・飲料製造技術の最新動向へ

UHT・ジュール加熱殺菌とアセプティック充填包装へ

編集部: 食品と開発, 51 (4) 53~57 ('16)

容器・包装

〔解説〕特集一ガラスびん2016/ガラスびんを活用した価値創造一

Beverage Japan, 39 (3) 74~88 ('16.4)

- 5年ぶりに前年を超えた出荷量
- 第12回ガラスびんアワード発表
- ビールのガラスびん需要が増加, チューハイにも広がるか?
- 回復する特定名称酒とガラスびん
- リサイクル動向
- 嗜好の多様化にガラスびんが応える
- 主要ガラスびんサプライヤーの動向

〔解説〕従来のヒートシール理論/技術の革新による段差部の「密封」と「易開封」を両立する新ヒートシール方法の開発

菱沼一夫: 缶詰時報, 95 (4) 15~29 ('16)

〔解説〕特集一パッケージデザイン2016年・春!一
食品包装, 60 (4) 17~26 ('16)

- 今年で10回を迎える国際的コンテスト/選ばれた秀逸なパッケージが訴えるデザイン潮流と未来展望
……………ジェラルル キャロン
- 東北の地域資源を魅力的に伝えたい!/応募数が増加, 前回受賞者の記念トークイベントも
…… おいしい東北パッケージデザイン展2015 in Tokyo
- 掲載作品の入稿締め切り迫る!/NB商品から全国“ご当地”商品まで約1000点を網羅
…………… パッケージデザイン総覧33 (2016年版)

〔解説〕特集二食卓を彩る液体調味料と食品包装一
食品包装, 60 (4) 27~37 ('16)

- 生ドレッシングに遮光ボトル採用/原料の油分劣化低減へ仕様変更, 利便性から注ぎ口の栓も見直しへ
……………ピエトロ
- ドレッシング容器を軽量化/使い勝手向上への対応にも高まる評価…………… CGC グループ
- 全国から“自慢の一品”が勢揃い/容器素材やデザインでも多種多様に製品特長をアピール……………編集部

〔解説〕RF タグ進化論/人と社会と包装と/過去の取り置き 生き証

寺浦信之: 食品包装, 60 (4) 54~60 ('16)

〔解説〕ガスバリア包装の進歩/蒸着フィルム (その1)

吉井詢二: 食品包装, 60 (4) 62~67 ('16)

〔解説〕特集一パッケージの評価分析手法一

包装技術, 54 (4) 5~41 ('16)

- 感性価値の指標化と製品デザインへの応用……長田典子
- 容器開発における CAE 活用/ブライトW (ダブル) 用新ボトル開発……………中川敦仁・西野将嗣
- 製品衝撃強さ評価による緩衝包装設計……………川口和晃
- 空調機落下衝撃シミュレーション技術の開発と活用
……………劉 継紅
- 絶乾した段ボールを使う簡易的な含水率測定方法
……………中尾善和
- 必要な情報を「わかりやすく」伝えるために一生活者は初めに「パッケージの裏」を見るようになったー
……………三村一夫

その他

〔解説〕特集二 ifia/HFE 2016 紹介一

フードケミカル, 32 (4) 85~103 ('16)

- 注目の ifia セミナー紹介……………編集部
- 注目の企画展示紹介……………編集部