

海外編

邦文の題名は内容に従って付けてありますので、原題と異なる場合があります。

ご興味のある雑誌・記事がございましたらいつでも閲覧できますので、当会宛ご連絡ください。

Food Technology (USA) Vol.70 Feb. (2016)

- 2015年 IFT 食品産業従事者と給与状況調査
Food Science Salaries in the Spotlight
M. E. Kuhn 30~38
- 食品テクスチャーを改善する調質剤
Texturizers Build Better Food Products
K. Nachay 52~61
- 多くの機会で作られる人気の全粒穀物
Wholly Grains
L. M. Ohr 63~66
- 食品安全強化法 (FSMA) の最新情報
Modernizing Food Safety
N. H. Mermelstein 68~71
- 豆腐は如何に作られるか
How Tofu Is Processed
T. McHugh 72~74
- クロージャーイノベーションの始まり
Opening Innovation with Closures
C. K. Sand 75~76

Food Technology (USA) Vol.70 Mar. (2016)

- 好調な朝食向け製品
Boom Times for Breakfast
C. Schierhorn 22~31
- 複雑な味覚に合う、味の良いプロテイン
Palatable Proteins for Complex Palates
T. Tarver 32~39
- 健康的な食品選択に影響するマインドゲノミクス
Influencing Consumer Choice for Healthier Products
J. King, L. Wicker, and H. Moskowitz 40~47
- ペットフードの栄養に高い関心を示す飼い主

- Feeding Our Furry Friends
K. Nachay 48~57
- 機能的食品：老いて強くなる
Older But Stronger
L. M. Ohr 59~63
- 天災が食物供給に与える影響と対応
When Natural Disasters Affect Food Supply
N. H. Mermelstein 64~67

Prepared Foods (USA) Vol.185 Mar. (2016)

- 素材が多様化するバー製品
Step Up to the Bar
T. Vierhile 23~27
- スーパーマーケットの売り上げを押し上げる RTD 茶、
コーヒー、機能水およびジュース
Liquid Energy
A. Del Buono 29~35
- 消費者が求める栄養と利便性とのバランス良い朝食
Time to Rise and Shine
B. Garrison 37~40
- 増える培養乳製品；ヨーグルト、チーズ、アイスクリーム
Culture Is King
J. Carper, S. Kennedy 53~58
- 消費者が求めるものは利便性と透明性と健康
Solve the Puzzle
B. Garrison 61~66
- 原料から職人のこだわりまで消費者へ伝える肉加工メーカー
Story Time
S. Gazdziak 69~70
- スープ製品のトレンド
Soup's On (Trend)
B. Garrison 85~88

Beverage Industry (USA) Vol.107 Mar. (2016)

- 原料の不足がココナツウォーターの成長に水をさす
Cracking Open Health and Wellness
A. D. Buono 12~16
- 自家醸造のルーツに忠実なクラフトビール「Ballast Point」
True to Its Roots
J. Jacobsen 44~52
- カロリー削減を助ける自然甘味料
Sweet Relief for Beverages
B. Harfmann 68~71

Beverage World (USA) Vol.135 Mar. (2016)

- バラエティに富む茶飲料
Putting the Tea in Variety
N. Caley 18~20
- クラフトビールメーカー躍進の鍵となるマーケティング戦略
Staying Up Close and Personal
A. Kaplan 37~38
- 巨大ビールメーカーの合併が世界市場に与える影響
Megabrew Takes Shape
J. Cioletti 40~45

Packaging Strategies (USA) Vol.80 Mar. (2016)

- 季節限定のクラフトビールにシュリンクスリーブラベルを適用
Shrink Sleeve Labeling Masters a New Market
B. Williams 22~23
- 医薬品・食品・飲料用途で成長するリジッド容器市場
Strength in More Than Just Numbers
M. Clemens 28~29
- 健康志向の消費者が求めるパッケージ
Packaging: The Final Ingredient
J. Izquierdo 30~35

Food Manufacture (GBR) Vol.91 Mar. (2016)

- 野菜や果物から作られた自然な着色料が伸長
Foodstuffs Take Hold
L. Searby 27~31
- ビッグデータの利用でサプライチェーンの効率アップ
Surfing the Big Data Tidal Wave
M. Knott 39~40
- 食品製造ラインは自動化から最適化へ
From Automation to Optimisation
P. Gander 42~43

Packaging World (USA) Vol.23 Feb. (2016)

- 多層軟包装フィルム再生システムの現状
Can We Solve the Flexible Film Recovery Puzzle?
A. M. Mohan 38~43
- リサイクル可能な多層ポリエチレン製の洗剤用パウチ
Seventh Generation Introduces Recyclable, Flexible SUP
A. M. Mohan 44~47
- 胴部透明プラスチックの果実・野菜缶
Fruits, Veggies: Killer App for Clear Plastic Cans?
B. Miyares 64

Food Processing (USA) Vol.77 Mar. (2016)

- 変化する小売店の業態
The Changing Retail Landscape
D. Fusaro 26~31
- 新しい食事ガイドラインへの対処
Dealing with the New Dietary Guidelines
L. R. Hartman 33~36
- 天然カラーへの移行が簡単でない合成カラー
A Bright Side to Synthetic Colors?
L. R. Hartman 39~40
- 分岐点にある甘味料
Sweeteners at a Crossroads
L. R. Hartman 43~45

Food Engineering (USA) Vol.88 Mar. (2016)

- 農産物における病原体との戦い
Battling Pathogens in Produce
D. Schug 39~46
- HACCPに脅威評価と重要管理点監視を適用する TACCP
TACCP: HACCP for Threat Assessments
W. Labs 49~57
- 制御ネットワークはサイバー攻撃から守られているか?
Are Your Control Networks Safe from Cyberattacks?
W. Labs 59~68

The Canmaker (GBR) Vol.29 Mar. (2016)

- 北米飲料缶市場で今起きている事
“Something Historic Is Occurring Now”
J. Nutting 24~25
- 4月末デンバー開催の Cannex & Fillex 展示会紹介
Journey to Denver
D. Freitas 28~38
- ボール社とクラウン社の2015年財務状況
An Impressive Year-end for Canmakers
A. Stupay 41~42
- 巻き締め機械メーカーの最新情報
Better Performance, Higher Productivity
D. Freitas 45~46

Journal of Food Science (USA) Vol.81 Mar. (2016)

- 微酸性電解水および循環電解水の保存安定性と使用後の特性変化
Storage Stability of Slightly Acidic Electrolyzed Water and Circulating Electrolyzed Water and Their Property Changes after Application
Xiao-Ting Xuan et al. E610~E617