

国内編

分析・測定

〔解説〕 飲用乳および乳製品製造における MALDI-TOF MS 法による微生物同定の活用  
株式会社 明治：Beverage Japan, 39 (4) 91~93 ('16.5)

栄養・健康

〔解説〕 機能性を高めたおやつや飲料の研究開発  
矢澤一良：ソフト・ドリンク技術資料, (178) 47~56 ('16.4)

〔解説〕 基本をおさえる！／栄養成分表示のルール  
小林陽子・端田寛子：食と健康, 60 (5) 8~17 ('16)

〔解説〕 日本食品標準成分表2015年版（七訂）について—食品の栄養成分表示のための第一義的なデータベースとして—  
金谷建一郎：食品と科学, 58 (5) 14~22 ('16)

食品衛生

〔解説〕 食品接触材料に関する Q&A100選  
塩ビ食品衛生協議会報, (188) 1~19 ('16.3)

〔解説〕 食品衛生の今／最近の動向から衛生管理を考える／衛生管理の基礎（7S）を考える  
尾野一雄：New Food Industry, 58 (5) 63~68 ('16)

〔解説〕 最新の防虫管理手法～防虫リスクマネジメントを用いた新しい予防的防虫管理と新技術～  
寺岡雄志：ソフト・ドリンク技術資料, (178) 13~29 ('16.4)

〔解説〕 食品事業者に求められる異物混入対策を考える  
森田満樹：ソフト・ドリンク技術資料, (178) 31~46 ('16.4)

〔解説〕 特集—HACCP 義務化時代における第三者認証の位置づけ／自治体 HACCP 認証と国際認証の在り方を考える—  
月刊 HACCP, 22 (5) 19~51 ('16)

○自治体における HACCP 推進事業・認証事業の現状／食品安全マネジメントシステム規格の運用時の課題～中小事業者や飲食店における柔軟性のある HACCP 推進が喫緊の課題～……………編集部

○ISO 審査登録機関から見た食品安全マネジメントシステム規格の運用時の課題～将来的な HACCP 義務化, 日本発 FSMS 規格にいかにかに備えるか～……………編集部

〔解説〕 第二特集—FSMA が要求する「リスクベースの予防的コントロール」とは？／ハザード分析によって導き出される重大なハザードをいかに制御するか？—  
月刊 HACCP, 22 (5) 53~72 ('16)

○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 (米国食品安全強化法) で求められる「食物アレルギーの予防的コントロール」……………ウォーレン ストーン・クリスティン スポッツ

○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 (米国食品安全強化法) で求められる「サニテーションの予防的コントロール」……………ウォーレン ストーン・クリスティン スポッツ

○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 (米国食品安全強化法) で求められる「サプライチェーンの予防的コントロール」……………ウォーレン ストーン・クリスティン スポッツ

〔解説〕 農林水産省における HACCP の普及・推進のための取り組み  
編集部：月刊 HACCP, 22 (5) 73~80 ('16)

〔解説〕 水を介して野菜へ汚染拡大／こうして起きた大規模食中毒  
白鳥憲行：食と健康, 60 (5) 52~60 ('16)

〔解説〕 HACCP, 新たな展開に向けて  
食品と科学, 58 (5) 69~74 ('16)

○飲食業向け HACCP についての対策 その 1  
……………広田鉄磨

○食品営業自動車における HACCP の実情  
……………高瀬波佐人

〔解説〕 特集—世界で戦うための安全・衛生管理とは—  
食品と開発, 51 (5) 4~14 ('16)

○HACCP 普及のための取組 ……………岡崎隆之  
○グローバル化する食料市場と国際標準への対応等  
……………田邊浩之

○東京の食べるをまもる「東京都食品衛生マイスター」～東京都食品衛生自主管理認証制度～……………玉根知美

○日本発食品安全マネジメントの規格・認証制度構築に向けて……………西谷徳治

〔解説〕 マルチ遺伝子検査技術による食の安全・安心への貢献

一色淳憲・小郷和彦・川瀬三雄：食品と開発, 51 (5) 70~73 ('16)

〔解説〕年間特集—食品の品質保証技術—

食品機械装置, 53 (5) 50~54 ('16)

- 輸入食品の安全性確保について……………三木 朗

〔解説〕特集—ハラール (ハラル) の現状—

食品機械装置, 53 (5) 55~68 ('16)

- ハラール認証の取得事例〜興人ライフサイエンス(株)の場合……………小寺寛子
- これからのハラール研究  
阿部尚樹・内野昌孝・野口治子・田中尚人・岡 大貴

添加物・副材料

〔解説〕“醤油を変えた”驚くべきヒット商品—『鮮度の一滴』ヤマサ醤油株式会社—

田形院作: New Food Industry, 58 (5) 89~95 ('16)

〔解説〕特集—冷菓・デザート食品の製造技術動向—

ジャパンフードサイエンス, 55 (5) 16~35 ('16)

- スローカロリーを実現する糖質「パラチノース」の菓子への利用……………陸浦美月
- まるごとピューレ大豆の特徴と利用……………(株)食の科学舎
- アイスクリームミックス製造機器の近況……………杉船大亮
- もみじエキスの開発……………(株)もみじかえで研究所
- 各社の関連素材・機器紹介……………編集部

〔解説〕特集—フレーバー利用の技術動向—

ジャパンフードサイエンス, 55 (5) 36~44 ('16)

- フレーバーを通じた新しい付加価値の創造……………ジボダンジャパン(株)
- フレーバー利用のための評価技術……………編集部
- フレーバー関連技術紹介……………編集部

〔解説〕特集1—食物繊維再注目! / 新製品続々登場—  
フードケミカル, 32 (5) 19~53 ('16)

- 「ファイブミニ」から始まった食物繊維の市場—大塚製薬の Dietary Fiber R&D— ……清水精一
- 穀物繊維の有用性と最新研究動向について……………青江誠一郎
- 新素材「フィットファイバー®#80」について〜利用しやすい水溶性食物繊維 難消化性グルカン〜……………尾藤寛之
- 大腸の奥まで届く“穀物繊維”スーパー大麦バーリーマックスの機能性……………妹育和男
- ファイバリクサ™を使った「おいしい食物繊維強化食品」のご提案……………桑原理栄
- 各社の食物繊維素材製品一覧表……………編集部

〔解説〕特集2—「第5回食品技術セミナー」 / おいしさと健康を両立させる食品開発技術—  
フードケミカル, 32 (5) 63~80 ('16)

- 「セオラス®」の油ちょう製品への新展開—軽い食感と安定性の両立について……………垣澤真幸
- 技術で支える「おいしさと健康の両立」……………稲田徳彦
- 松谷化学の機能性素材 (難消化性デキストリン, 希少糖含有シロップ) を活用した機能性表示食品の開発……………岸本由香

〔解説〕マヨ・ドレ類, 過去最高の生産量を更新 / 野菜摂取の高まりから需要順調

酒類食品統計月報, 58 (2) 81~91 ('16.4)

農 産

〔解説〕農産物のブランド化 / 味覚センサで農産物の味の魅力を伝える—強い農業を目指す—

都甲 潔: 食品と科学, 58 (5) 51~60 ('16)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕特集—フルーツジュース・野菜ジュース / 果実・野菜系飲料市場に横たわる課題と将来性—  
Beverage Japan, 39 (4) 34~85 ('16.5)

- 原料の値上がり続く
- 100%ジュースの価値と市場
- 低果汁飲料は好調
- 果実飲料市場回復への処方箋
- 野菜系飲料は機能性訴求に光明を見いだすか?
- 主要果実・野菜汁ブランドの動向
- 低アルコール飲料市場の動向
- 主要 RTD ブランドの動向
- 主要果汁原料サプライヤーの動向
- 財務省貿易統計による果実・野菜ジュース輸入実績推移 / 2012~2015年

〔解説〕2015年輸入酒市場 / 品目別・銘柄別動向 (2) ~ワイン編~

酒類食品統計月報, 58 (2) 2~18 ('16.4)

〔解説〕15年飲料生産量2%増で着地 (全清飲) / ミネラルウォーター, 無糖茶飲料が4%増

酒類食品統計月報, 58 (2) 28~32 ('16.4)

〔解説〕清酒輸出, 再び高成長へ~2015年上位メーカーの出荷動向~

酒類食品統計月報, 58 (2) 33~44 ('16.4)

〔解説〕家庭用麦茶, 2年連続の悪天でマイナス / 徳用サイズ不調, 付加価値商品は好調

酒類食品統計月報, 58 (2) 60~63 ('16.4)

## 缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕野菜缶詰の供給・市場動向 I — 輸入依存度、数量で83.7%、金額で68.4%—  
上田廣志：缶詰時報，95 (5) 2~20 ('16)

〔解説〕缶詰，びん詰，レトルト食品全国販売データ／2016年3月品目別商品別金額シェア  
缶詰時報，95 (5) 75~84 ('16)

## 食 品 一 般

〔解説〕特集—食品企業の海外展開促進にむけて—  
明日の食品産業，(466) 6~27 ('16.5)

- 食品企業の海外展開の現状……………三輪恵一
- ハウス食品グループの海外展開／「世界のお客様に役立つ」を目指して……………渡辺昭生
- ジェットロによる日本企業の海外展開支援に向けた取り組み……………片小田廣大
- 日本の食品企業による最近の海外 M&A ～成長機会の獲得を目指して……………澤田英之

## 食品加工・保蔵

〔解説〕新しい大気圧プラズマ装置の開発と液中殺菌技術への応用  
川野浩明・高松利寛・松村有里子・宮原秀一・岩澤篤郎・沖野晃俊：ソフト・ドリンク技術資料，(178) 105~118 ('16.4)

〔解説〕近年の水産物の冷凍に関する話題  
中澤奈穂・岡崎恵美子：明日の食品産業，(466) 28~33 ('16.5)

## 容 器 ・ 包 装

- 〔解説〕特集1—インバウンドも狙える「和、包装」—  
食品包装，60 (5) 17~26 ('16)
- 5種の基礎調味料を新たな東京土産に／統一感あるパッケージデザインに海外からアワード評価も……………フードリレーション
  - ここが○○だよ「ニッポンの包装」！(前編)／街頭アンケートで探る“爆買い”の実態とパッケージへの本音……………日報大阪女子調査隊
  - 富士山，役者絵・美人絵，そして桜！／訪日外国人観光客向けのみそと即席みそ汁包装にデザイン……………ひかり味噌
  - 日本発“親ムスリム”な包装を支援／調査，商品開発，製造までを総合的なサービス提供へ……………凸版印刷

〔解説〕特集2—簡単・便利で豊かな食品と包装！—

食品包装，60 (5) 27~35 ('16)

- 蒸気で音が出るチルドレディミール／北欧生まれの特殊バルブ式，韓国総合食品大手も採用へ……大日本印刷
- もやしにレンジパウチの採用拡大／調理時短の配慮などへ有機 JAS 規格認定の新商品でも ……サラダコスモ
- レンジ対応容器で新マーケットを創造へ／自社フェアでは採用事例から多彩なメニュー提案を紹介…エフビコ
- PET 樹脂発泡シートの採用拡大中！／大手スーパーのグラタン・ラザニア用など耐熱容器に…積水化成工業
- 実績20年のレンジ袋に自立タイプ追加／コンビニ総菜などレトルト・チルド分野への攻勢も視野……………サンエー化研
- C-PET 容器の実績が着実に増加／耐熱性，耐寒衝撃性に評価高く需要拡大……………吉村化成

〔解説〕特集3—パッケージ印刷・加工技術の最先端—  
食品包装，60 (5) 37~43 ('16)

- “ソルベントフリー”で安心・環境配慮を追求／フレキシソとデジタルの両輪で食品包装を開拓……………富士フイルムグローバルグラフィックシステムズ
- 展示会最大の出展規模には理由がある／ラベル用デジタル印刷で倍速の新型機を発表，インキの新色も……………HP Inc.
- オフセットで軟包材印刷に挑む！／小ロット生産を確立した箸袋メーカー国内トップの新戦略…溝端紙工印刷

〔解説〕特集—包装の安心・安全—  
包装技術，54 (5) 3~49 ('16)

- 医療従事者の安全をまもる包装／バイアルプロテクトパック®について……………三輪田 徹
- 医療用医薬品の乳幼児誤飲防止の取組み……………白石哲也
- PTP 誤飲事故防止のための CRSF 薬剤包装「ESOP」の開発……………盛本修司
- 世界が認めた偽造防止技術／真贋判定印刷「シールベクター」……………星名 勸
- 「開封強度」による CR 包装容器の考え方……………多田充徳
- 目の不自由な方にやさしいパッケージ開発「バーコードサイン」……………古田晴子
- 改ざん防止機能付き宅配箱……………遠山 優
- エアゾール製品の安全性への配慮……………松村幸雄

## そ の 他

〔解説〕特集3—ifia/HFE JAPAN 2016開催—  
フードケミカル，32 (5) 89~111 ('16)

- ifia.HFE2016 出展社リスト (50音順)
- クローズアップ わが社のイチオシ製品
- ifia.HFE わが社のイチオシ！／各社エントリー製品・サービス一覧
- 展示会場内セミナープログラム