

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
一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〕特集一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