

国内編

分析・測定

- 〔解説〕 特集一食品成分分析法の課題—  
食品と開発, 51 (6) 4~14 ('16)
- 機能性成分の分析法の現状と課題……………藤田和弘
- 生鮮食品の機能性表示に関する分析法の課題  
……………内藤成弘
- 第9版食品添加物公定書の概要と分析法の変更点  
……………穂山 浩
- 〔解説〕 最新の食品成分分析技術—栄養成分表示義務化  
の中で注目される迅速法—  
編集部: 食品と開発, 51 (6) 17~26 ('16)

栄養・健康

- 〔解説〕 特集—植物資源の機能性開発—  
FFI ジャーナル, 221 (2) 86~124 ('16.5)
- 特集「植物資源の機能性開発」に寄せて……………正山征洋
- グレリン分泌抑制成分探索のための細胞評価系の構築  
と成分探索……………仮屋蘭博子・大磯 茂・中島健輔
- がんの進展に関わる細胞シグナルを標的とした天然物  
の探索……………石橋正己
- 抗肥満活性を持つ天然物の探索と機能解析  
……………松田久司・吉川雅之
- 霊芝の多機能性薬理効果に関する近年の科学的検証  
……………清水邦義・朱 欽昌・  
吉村友里・海淵 覚・桑原李佳・大貫宏一郎
- サフランの多機能性薬理活性……………正山征洋
- 〔解説〕 水産物による食物アレルギーとアレルギー交差性  
佐伯宏樹: FFI ジャーナル, 221 (2) 125~132 ('16.5)
- 〔解説〕 海洋性カルテノイドの健康機能  
細川雅史: New Food Industry, 58 (6) 7~12 ('16)
- 〔解説〕 昆布の抗酸化作用  
白杉一郎・松井隆史・伝宝啓史・黒木勝久・榊原陽一・  
水光正仁: New Food Industry, 58 (6) 53~58 ('16)
- 〔解説〕 現代における紫外線の脅威とその最新対策  
編集部: ジャパンフードサイエンス, 55 (6) 44~  
46 ('16)
- 〔解説〕 特集2—簡単朝食の素材展開—  
フードケミカル, 32 (6) 53~78 ('16)
- ライフスタイルに合わせたグラノーラ開発で市場拡大

- ……………網干弓子
- 「フルーツグラノーラパウダー」の機能性と簡単朝食  
への利用……………土屋紀之
- 寒天素材の朝食への展開……………須田禎子・伊藤 翔
- 「ソフトスチーム米」の開発と簡単朝食への提案  
……………関根正裕
- 注目の簡単朝食のための製品と技術……………編集部

- 〔解説〕 食事と認知症/食品摂取と認知機能の関連—長  
期縦断疫学研究・最近の成果から—  
大塚 礼: 食品と科学, 58 (6) 59~66 ('16)

- 〔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 (6) 68~70 ('16)

- 〔解説〕 新しい高齢者食品・介護食品の開発/超高齢者  
社会における介護食品市場とビジネス機会  
加藤 肇: 食品と開発, 51 (6) 74~77 ('16)

- 〔解説〕 年間特集—食品の品質保証技術—  
食品機械装置, 53 (6) 50~55 ('16)
- 食品業界に求められる食物アレルギー対策…伊藤節子

食品衛生

- 〔解説〕 サニテーション/環境対応とコスト削減が進むサ  
ニテーション技術  
Beverage Japan, 39 (5) 57~59 ('16.6)

- 〔解説〕 今食肉流通に求められる衛生管理手法  
小林光士: New Food Industry, 58 (6) 13~18 ('16)

- 〔解説〕 特集—洗浄・殺菌技術の新動向—  
ジャパンフードサイエンス, 55 (6) 16~31 ('16)
- 過酢酸製剤の特徴と有効性……………大越俊行
- 次亜塩素酸ソーダ希釈混合装置『ハセップメイカー』  
……………ヴィータ(株)
- 食品製造のための衛生管理技術……………編集部
- 衛生管理のための除菌・殺菌技術……………編集部

- 〔解説〕 食品中の残留農薬  
編集部: ジャパンフードサイエンス, 55 (6) 47~  
50 ('16)

- 〔解説〕 次亜塩素酸水溶液の有効な使用方法  
福崎智司: 明日の食品産業, (467) 32~37 ('16.6)

- 〔解説〕 特集—食品安全・品質をめぐる国際的な最新ト  
レンド/FSMA, Food Fraud (食品偽装), ハラー  
ル認証など—

月刊 HACCP, 22 (6) 19~37 ('16)

- 米国食品安全強化法 (FSMA) に関する最新の動向  
.....伊藤大介
- 食品偽装事例から食品安全における食品偽装の管理策  
について追究.....海澤幸生
- ハラールビジネスと認証最新情報.....中川圭吾
- 農林水産省が「食品安全マネジメント等推進に向けた  
準備委員会」の最終取りまとめを公表.....編集部

〔解説〕特集一迫る HACCP 義務化の時代—梅雨入り間  
近！カビの季節に備えよう！—

編集部：月刊 HACCP, 22 (6) 39~54 ('16)

- 食品工場における結露とカビ・雑菌の抑制...吉川直滋
- 食品製造におけるカビ汚染対策.....藤原宏子
- 酵母・カビ測定用コンパクトドライ YMR の開発経緯と  
自主検査のすすめ.....笈西一樹

〔解説〕HACCP, 新たな展開に向けて

食品と科学, 58 (6) 14~25 ('16)

- 飲食業向け HACCP についての対策 その2 ...広田鉄磨
- 食品営業自動車に向けた HACCP 対応.....高瀬波佐人
- 飲食業における衛生管理を考える.....尾野一雄

〔解説〕特集—食品マネジメントシステム最新の動向—

食品機械装置, 53 (6) 56~66 ('16)

- 日本の食品安全マネジメントシステムを取り巻く最新  
の動向.....長谷川 清
- 食品安全マネジメントシステムの動向.....向 洋一

添加物・副材料

〔解説〕FFI Reports

FFI ジャーナル, 221 (2) 155~179 ('16.5)

- 食品ロス削減に有効な保存料・日持向上剤
- 乳感増強素材
- パブリカ色素製剤のご紹介
- 医薬品開発に役立つ高甘味度甘味料スクラロース・タ  
ウマチン
- 餅食感カップデザートの開発
- 食品開発の可能性を広げる新規多糖類『ウェランガム』

〔解説〕特集1 一味のベースを創る調味料—

フードケミカル, 32 (6) 19~46 ('16)

- 和食のベースとなる「だし」と「うま味」  
.....NPO 法人 うま味インフォメーションセンター
- 酵母エキスの役割と機能.....鈴木睦明
- タンパク加水分解物による調味ベースの構築  
.....興水 誠
- 歴史から振りかえるかつおだしの特性と応用  
.....大石 央
- 味のベースとなる調味料の市場動向.....編集部

農 産

〔解説〕果実・果汁を巡る話題15件

果汁協会報, (693) 33~41 ('16.5)

飲 料 ・ 釀 造

〔解説〕M ウォーター市場, 国産けん引し記録更新/国  
内産は初の300万 kL を突破

酒類食品統計月報, 58 (3) 2~9 ('16.5)

〔解説〕国産洋酒・ウイスキー需要維持策が活発化/梅  
酒は海外拡大に期待

酒類食品統計月報, 58 (3) 42~47 ('16.5)

〔解説〕14年度酒類消費数量, 3年ぶり減少/好調カテ  
ゴリー引き続き伸長

酒類食品統計月報, 58 (3) 77~84 ('16.5)

冷 凍 ・ 乾 燥

〔解説〕乾めん・手延べそうめんがシーズンイン/品質訴  
求で売り場の魅力アップを

酒類食品統計月報, 58 (3) 17~32 ('16.5)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕野菜缶詰の供給・市場動向Ⅱ—輸入依存度, 数  
量で83.7%, 金額で68.4%—

上田廣志: 缶詰時報, 95 (6) 2~22 ('16)

〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ/  
2016年4月品目別商品別金額シェア

缶詰時報, 95 (6) 68~77 ('16)

食 品 一 般

〔解説〕熊本地震と食品製造業における地震対策

笈川和男: 月刊 HACCP, 22 (6) 62~65 ('16)

〔解説〕パスタ市場, 国産品は競争激化への布石を/国  
産・輸入ともバラエティ化進む

酒類食品統計月報, 58 (3) 33~41 ('16.5)

〔解説〕即席めん市場, 過去最高を更新/定番品が好調,  
基本価値が強みに

酒類食品統計月報, 58 (3) 65~76 ('16.5)

〔解説〕飲食店における外国人観光客対応のコツ

小川良佳: 食と健康, 60 (6) 8~16 ('16)

〔解説〕いま、力を合わせてできること／日食協 熊本地震  
支援活動の報告  
食と健康, 60 (6) 52~58 ('16)

## 食品加工・保蔵

〔解説〕生めんの保存性に及ぼすエタノールおよびエタノール蒸散剤の影響  
平田 健: New Food Industry, 58 (6) 1~6 ('16)

〔解説〕高付加価値食品市場の活性化で注目される粉粒体技術  
編集部: 食品と開発, 51 (6) 32~40 ('16)

## 機械・設備

〔解説〕特集一製造ラインの管理技術—  
ジャパンフードサイエンス, 55 (6) 33~41 ('16)  
○非破壊検査用高感度X線スキャナの開発……………編集部  
○サーモグラフィ良否判定システムの概要  
……………アズビルトレーディング(株)  
○製造ライン管理関連技術紹介……………編集部

## 容器・包装

〔解説〕特集一紙容器2016／紙容器の変革が市場の活性化をもたらすか？—  
Beverage Japan, 39 (5) 36~56 ('16.6)  
○牛乳等生産量の漸減続く  
○牛乳に見られる新たな革新  
○紙容器入り清涼飲料も漸減  
○伸長する植物乳市場  
○紙容器も小型化・高機能化へ  
○リキャップが大容量紙容器に広がるか  
○中容量を攻略せよ  
○小容量紙容器もリキャップに期待  
○容器で苦戦カテゴリーの再活性化を狙う  
○日本乳容器・機器協会、総会を開催  
○主要サプライヤーの最新情報

〔解説〕特集1—インバウンドも狙える`和、包装 Part II—  
食品包装, 60 (6) 17~26 ('16)  
○“萌えキャラ”を若者需要開拓の突破口に／埋もれた名産品など抱える中小食品メーカーへ提案が加速  
……………もえしょくプロジェクト  
○カップ入り大吟醸は伝統的デザインがカギ／QRコード搭載で多言語表示対応も……………大関  
○ここが〇〇だよ「ニッポンの包装」！(後編)／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  
○多言語対応の商品情報をスマホで提供／パッケージに印字されたQRコードを活用, 立体イメージも  
……………印刷大手各社

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／最高と最低または最悪 全体把握  
寺浦信之: 食品包装, 60 (6) 54~59 ('16)

〔解説〕特集一段ボールの品質向上—  
包装技術, 54 (6) 19~50 ('16)  
○新野線／スーパーリューゼ・スーパーウェーブについて……………藤井浄史  
○年間を通して安定した段ボール製造を実現する湿度管理……………外山 翼  
○段ボール製封函でのトラブル抑制について(ホットメルト)……………本多淳一  
○胴膨れ発生のメカニズムと抑制方法……………石川淳生  
○段ボール箱の胴膨れ抑制形態の開発……………及川英之  
○食品包装設計から考える物流品質向上  
……………松嶋健治・伊従 護・上田博司  
○清涼飲料の鉄道貨物輸送によるカートン擦れの改善  
……………古原 徹

## その他

〔解説〕特集2—FOOMA JAPAN 2016国際食品工業展—  
食品包装, 60 (6) 27~37 ('16)  
○“おいしい技術をアップデート”したいなら！／アジア最大規模の食品工業展が、いよいよその全貌を明らかに……………(一社)日本食品機械工業会  
○パラレルロボで3個取りハンドの実演も／国内導入20年の実績踏まえ需要家ニーズに柔軟対応  
……………ボッシュ パッケージング テクノロジー  
○食品・非食品を問わず採用の幅が拡大中／ワンウェイ袋内臓の折り畳み液体輸送用容器  
……………コーンズ テクノロジー  
○開再封が容易なテープ結束機／作業効率の大幅向上から製パン、製麺、生鮮野菜現場で採用増加  
……………ニューロング  
○食品工場の労力軽減、安全性の確保／食品産業向け防錆型昇降装置の実機を実演……………メイキコウ  
○世界で採用拡大の集中真空システム／食肉加工現場で包装サイクルタイムの大幅短縮にも寄与……………日本ブッシュ

〔解説〕特集3—Drink JAPAN / 飲料・液状食品開発製造展—  
食品包装, 60 (6) 38~41 ('16)  
○初回から示す“国内唯一”の風格と存在感／国内外150社が包装関連含む新製品や新技術を一堂に  
……………リード エグジビション ジャパン主催