

国内編

分析・測定

〔解説〕特集一食品成分分析法の課題一

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〕特集一植物資源の機能性開発一

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
……………もえしよくプロジェクト
○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