

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 May (2016)**

- 味覚の科学を解読する  
Decoding the Science of Taste  
M. E. Kuhn ..... 18~29
- スナッキング（間食）に真剣な消費者  
Consumers Get Serious about Snacking  
M. Z. Bartelme ..... 30~45
- 発酵・蒸留飲料の風味成分  
Toasting Ingredients in Fermented and Distilled Beverages  
K. Nachay ..... 50~58
- メニューのカロリー表示  
Calories Count on Menus  
N. H. Mermelstein ..... 64~67
- 食品加工で評価が良い高圧処理（HPP）技術  
Putting Oysters Under Pressure  
T. McHugh and D. Kingsley ..... 69~71
- 利用拡大されるガス置換包装（MAP）  
Modified Atmosphere Packaging Expands  
C. K. Sand ..... 72~74

**The World of Food Ingredients (NLD) Apr./May (2016)**

- 食品素材への消費者要望にどう対応するか？  
How to Solve the Ingredient Conundrum  
E. DeSimone ..... 12~15
- 肉食文化とそのイノベーション  
The New Appetite for Meat: Reincarnation of Carnivores  
S. Biedermann ..... 22~24
- レディーミール市場の動向  
Ready Meal Innovators Eye Clean Label Platforms  
M. Hilliam ..... 26~29
- 親水コロイドは分散と水和のプロセスが重要  
Hydrocolloids and the Hydration Process  
R. Clark ..... 56~59
- EFSA2020年中期計画（戦略）を概説

- EFSA Strategy 2020: Wider Stakeholder Engagement?  
S. Geiser ..... 62~64
- プロバイオティクスの健康効果と治療学的展望  
Probiotics: Wellness & Therapeutic Perspectives  
D. Ghosh ..... 66~70

**Prepared Foods (USA) Vol.185 May (2016)**

- アジアの食品とフレーバーを洞察  
Asian Inspirations  
L. A. Williams ..... 19~27
- 消費者を魅了するスパイスとフレーバー  
Spice Is Nice  
D. Davis ..... 35~54
- 糖尿病予防食の開発状況  
Diabetes Developments  
S. Cantor ..... 62~72
- 食品栄養として摂取が必要な脂質  
Slick Talk  
J. Adams ..... 74~86
- ベーカリー製品のクリーンラベル化と品質向上  
Better Baking  
E. Pelofske ..... 87~90

**Beverage Industry (USA) Vol.107 May (2016)**

- 着実に成長を続けるスポーツ・プロテイン飲料  
Pushing Performance, Boosting Endurance  
B. Harfmann ..... 12~18
- 増加する多文化消費者をターゲットとするハイネケン USA  
Piecing Together Import Growth  
B. Harfmann ..... 24~27
- 異彩を放つユニークなデザインの容器  
A Visual Voice  
J. Jacobsen ..... 36~38
- ミレニアル世代を中心に成長するエキゾチックフルーツ飲料  
Experimenting with Exotic Fruits  
B. Harfmann ..... 54~55

**Beverage World (USA) Vol.135 May (2016)**

- 健康志向を背景に根付く植物由来飲料  
Plant-Based Drinks Take Root  
A. Kaplan ..... 6~8
- 有望な飲料分野に益々普及する PET 容器  
Breaking Out of the Mold  
A. Kaplan ..... 21~23

- 炭酸飲料をいかにして再生するか  
Making Soda Cool  
A. Kaplan ..... 28~31

**Packaging Strategies (USA) Vol.80 May (2016)**

- 軟包装の季節がやってきた  
The Season for Flexible Packaging  
L. Cuneo ..... 16~19
- シュリンク包装機—ベストな選択のための3つのヒント  
How to Buy the Best Shrink Wrapper  
E. Vorm ..... 20~22
- ショップで飲む上質なコーヒーを缶で提供  
Coffee Package Creates New Segment in the Industry  
R. Skotleski ..... 28~30

**Food Manufacture (GBR) Vol.91 Jun. (2016)**

- 2016年 FOOD manufacture 優秀賞の候補者  
Food Manufacture Excellence Awards 2016 : Cream of the Crop  
..... 18~19
- 乳製品, ベーカーリーにおけるクリーンラベル  
Clean to the Extreme  
L. Searby ..... 27~28
- 五感を刺激する包装仕様を食品・飲料用途へ適用  
Making Sense of Packaging  
P. Gander ..... 41~42

**Packaging World (USA) Vol.23 May (2016)**

- 環境に優しいトマケチャップの製造システム  
In-house Blow Molding Reduces CO<sub>2</sub> by 90%  
A. M. Mohan ..... 44~45
- クックイン肉製品のアルミおよび CPET トレイ包装  
Smoker-shaped Tray Markets Tony Roma-brand Meats  
J. Butschli ..... 52~53
- 食料・雑貨品の e コマースの現状と課題  
How e-Commerce Is Changing the Packaging Landscape  
A. M. Mohan ..... 76~81

**Packaging Digest (USA) Vol.53 Spring (2016)**

- 安全でユニークな電子タバコの包装仕様  
E-cig Packaging : Where There's (no) Smoke, There's Fire  
K. B. Connolly ..... 16~19
- 配送時の安全性と効率化を見い出す包装品のラボ試験

- How to Reduce Risk and Optimize Shipping Performance with Packaging Lab Testing  
N. Weisensel ..... 30~31

- インクレスのインラインデジタルカラー印刷  
Color Prints a Pretty Picture for Inkless In-line Digital Printing  
R. Lingle ..... 32~33

**Food Processing (USA) Vol.77 May (2016)**

- 不況知らずのスナック食品  
There's No Bad Time to Snack  
L. R. Hartman ..... 31~37
- 2015年新製品ベストセラー  
The Best-Selling New Products of 2015  
D. Fusaro ..... 38~39
- 包装ラインはスピードと柔軟性のバランスが重要  
Packaging's Speed vs. Flexibility Tradeoff  
K. T. Higgins ..... 55~57

**The Canmaker (GBR) Vol.29 May (2016)**

- MSCANCO 社がエジプトに2P 製缶ラインを設備化  
From Egypt to Europe  
M. Higuera ..... 27~29
- 最新の金属缶印刷機を紹介  
Hybrids Arrive in Metal Deco  
J. Nutting ..... 35~40
- Ball 社と Rexam 社の合併事情  
Farewell to Rexam  
A. Stupay ..... 47~49
- カフェラテ用に開発された InnoValve 缶  
It's All in the Texture  
J. Nutting ..... 50~52

**Journal of Food Science (USA) Vol.81 May (2016)**

- 牡蠣の物理的, 微生物的, 化学的特性に対する高静水圧処理の影響  
Effects of High Hydrostatic Pressure on the Physical, Microbial, and Chemical Attributes of Oysters (*Crassostrea virginica*)  
T. Lingham et al. .... M1158~ H1166

**Fruit Processing (DEU) Vol.26 May/June (2016)**

- ヨーロッパにおける減糖に対する消費者の見方に関する洞察  
Fresh Insights into Consumer Views on Sugar Reduction in Europe  
..... 111~112