

国内編

分析・測定

〔解説〕MALDI-TOF MS 技術の微生物学的知見に基づいたルーチン試験への応用開発  
シスメックス・ビオメリュー株式会社：Beverage Japan, 39 (6) 56~58 ('16.7)

〔解説〕特集—機能性評価の関連技術—  
ジャパンフードサイエンス, 55 (7) 33~40 ('16)  
○機能性評価のためのメタボローム解析……………編集部  
○機能性評価のための関連技術・装置……………編集部

栄養・健康

〔解説〕ミルクプロテイン健康維持に多彩な働き  
（株）明治：ジャパンフードサイエンス, 55 (7) 42~43 ('16)

〔解説〕機能性表示食品制度の開始より1年『健康食品迷子』増加中？  
（株）リンクアンドコミュニケーション：ジャパンフードサイエンス, 55 (7) 49~52 ('16)

〔解説〕スイーツの進化／「ヘルシー志向スイーツ」の素材について—柑橘系果物の製菓材料への加工および使用方法の研究—  
松井博司：食品と科学, 58 (7) 14~18 ('16)

〔解説〕日本食品標準成分表2015年版（七訂）—改訂のポイント—  
渡邊智子：食品と科学, 58 (7) 59~65 ('16)

〔解説〕新しい高齢者食品・介護食品の開発／フレイル・サルコペニア予防のための栄養と運動の効果  
金 憲経：食品と開発, 51 (7) 73~77 ('16)

〔解説〕ブラックジンジャーエキスの抗肥満作用  
吉野 進：食品と開発, 51 (7) 81~83 ('16)

食品衛生

〔解説〕特集—HACCP 制度化に向けた現状と課題—  
明日の食品産業, (468) 6~29 ('16.7,8)  
○『食品産業, 事業者におけるこれまでの HACCP 普及の取り組みと「制度化」検討における課題』……………川崎一平  
○「制度化」検討のポイントと方向性……………道野英司・川崎一平

○わが国の HACCP 普及の歴史とこれから…湯川剛一郎

〔解説〕特集—HACCP 義務化のカギ握る「柔軟性」とは？／EU における HACCP 義務化の先例に学ぶ—  
月刊 HACCP, 22 (7) 15~31 ('16)  
○HACCP 運用の flexibility ~フレキシビリティ(柔軟性)について……………岡本泰彦  
○「MyHACCP」とは~オンラインで HACCP プランを作成するツール……………豊福 肇  
○【参考資料】EU における「HACCP の柔軟性」の考え方を取り入れた取り組み~厚生労働省「食品の高度衛生管理手法に関する実態調査」より……………編集部

〔解説〕特集—迫る HACCP 義務化の時代—伝わる・伝える教育&コミュニケーションのメソッド—  
月刊 HACCP, 22 (7) 33~41 ('16)  
○効果的な内部コミュニケーションのポイント……………植竹 剛  
○効果的な従業員教育のポイント~「伝える」から「伝わる」へ!……………新名史典

〔解説〕夏場に備える!／食品の適切な保存  
中村明子：食と健康, 60 (7) 8~15 ('16)

〔解説〕学校給食の事例から学ぶ／ヒスタミンによる食中毒に注意!!  
海老名裕二：食と健康, 60 (7) 52~61 ('16)

〔解説〕市販食品のカビ汚染と防止対策  
諸角 聖：食品衛生学雑誌, 57 (3) J-72~J-79 ('16.6)

〔解説〕特集—HACCP, 新たな展開に向けて—  
食品と科学, 58 (7) 67~73 ('16)  
○消費者からみた飲食業における HACCP……………戸部依子  
○グローバル視点からみた飲食業 HACCP……………長瀬健一郎

〔解説〕食品工場における防虫管理—特に大型ハエ対策—  
谷川 力・木村悟朗：日本食肉加工情報, (793) 2~8 ('16.7)

〔解説〕食品産業における用水と排水処理の最新動向  
編集部：食品と開発, 51 (7) 23~34 ('16)

添加物・副材料

〔解説〕特集—注目機能性食品素材—  
ジャパンフードサイエンス, 55 (7) 16~31 ('16)  
○コラーゲン含有ミネラル複合体「プロテタイト」の骨密度・骨質改善効果……………CBC 株式会社

- 赤パプリカ由来の健康素材『PapriX<sup>®</sup>』  
……………グリコ栄養食品(株)
- 植物由来乳酸菌が野菜に与える影響……………長瀬産業(株)
- 農産物9品目の研究レビューを公開……………編集部
- 各社の関連製品と関連機器紹介……………編集部

〔解説〕特集1—糖質の科学／機能・物性・役割を知ろう—

- フードケミカル, 32 (7) 19~53 ('16)
- 砂糖の種類と利用法, および健康とのかかわりについて……………佐藤 仁
- スローカロリーを実現する糖“パラチノース”が食品の物性に与える影響……………塩見和世
- ぶどう糖の種類とその特徴について……………香村恵美
- 澱粉および澱粉分解物の科学……………上原悠子・高城太一
- マルトースとトレハロースの上手な使い方—糖の特徴を活用して—……………金子啓祐
- 糖アルコールの特性と利用……………十川詩帆
- カロリーゼロのブドウ糖発酵甘味料「エリスリトール」について……………栃尾 巧・中村圭伸

〔解説〕うま味調味料, MSG 値上げ順調に浸透／急激な円高で為替動向に注視

酒類食品統計月報, 58 (4) 17~23 ('16.6)

〔解説〕15年みそ基本統計～出荷量, 生産量ともに減少～

酒類食品統計月報, 58 (4) 33~39 ('16.6)

〔解説〕植物油業界, 高付加価値品が引き続き伸長／コストに見合った適正な販売価格形成を

酒類食品統計月報, 58 (4) 40~47 ('16.6)

農 産

〔解説〕果実・果汁を巡る話題7件

果汁協会報, (694) 85~87 ('16.6)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕チーズ総消費量, 3年ぶり過去最高更新／16年下期の原料チーズ価格弱含む

酒類食品統計月報, 58 (4) 11~16 ('16.6)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕特集—機能性飲料市場と機能性素材／本格的な導入が始まった機能性表示食品と特定保健用食品の将来展望—

Beverage Japan, 39 (6) 30~53 ('16.7)

- 機能性表示食品の大量投入
- 機能性表示食品と清涼飲料

- 岐路に立つ機能性ノンアルコール飲料
- トクホ市場は安定的に成長
- トクホ飲料は常飲性へ帰属
- 機能性表示食品とトクホの棲み分け
- 主要ブランド別動向
- 新製品開発に役立つ機能性素材

〔解説〕2015年清涼飲料市場動向

久保喜寛: 缶詰時報, 95 (7) 2~7 ('16)

〔解説〕国産ワイン市場, 輸入との差別化が急務／日本ワイン原料確保も継続課題

酒類食品統計月報, 58 (4) 28~32 ('16.6)

〔解説〕焼酎甲類, 将来の需要層へ地道な訴求を／混和焼酎込みでもマイナスに

酒類食品統計月報, 58 (4) 49~53 ('16.6)

〔解説〕日本茶飲料市場, 健康志向背景に好調続く／機能性やカフェインレスなど多様化進む

酒類食品統計月報, 58 (4) 54~59 ('16.6)

冷 凍 ・ 乾 燥

〔解説〕冷凍食品, 価値訴求強化で市場拡大へ／商品開発・情報発信が飛躍のカギ

酒類食品統計月報, 58 (4) 2~10 ('16.6)

缶 詰 ・ レトルト食品

〔解説〕2015年の缶詰輸入—引き続き輸入量は減少, 金額は増加—

缶詰時報, 95 (7) 20~30 ('16)

〔解説〕2015年の缶詰, びん詰, レトルト食品生産数量

缶詰時報, 95 (7) 57~82 ('16)

〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ／2016年5月品目別商品別金額シェア

缶詰時報, 95 (7) 92~101 ('16)

食 品 一 般

〔解説〕「珈琲♡和菓子アワード2016」グランプリ決定

ジャパンフードサイエンス, 55 (7) 44~45 ('16)

〔解説〕特集2—スモーク・燻製最新動向—

フードケミカル, 32 (7) 69~96 ('16)

- 燻製工程における燻煙成分の効果  
……………阿部 申・小林りか
- アウトドアから広がる燻製のおいしさ……………坂之上丈二

- スモークで価値向上～注目の関連加工食品～……編集部
- 注目のスモーク食品と関連する素材と技術……編集部

〔解説〕食品工場の労働安全／食品製造現場の安全確保に向けて  
向殿政男：食品と科学，58 (7) 51～58 (’16)

〔解説〕食品の品質保証技術／賢い消費者から好感を持たれる企業とは  
板倉ゆか子：食品機械装置，53 (7) 50～55 (’16)

## 食品加工・保蔵

〔解説〕食品衛生と保存する技術—食品を調理する・処理する技術—  
五十部誠一郎：食品衛生学雑誌，57 (3) J-65～J-71 (’16.6)

〔解説〕特集—食品ロス削減と賞味期限延長技術—  
食品と開発，51 (7) 4～19 (’16)

- 食品ロス削減に向けた取組……浅浦真二
- 惣菜市場の現状とチルドロングライフ惣菜の可能性……城取博幸
- マヨネーズのおいしさを守る酸素との戦い……若見俊介
- アジア初！マイクロウェーブを用いた加熱調理殺菌システム採用で日持ちと美味しさを実現……入道知生
- 食品・飲料のロングライフ化技術……編集部

〔解説〕チルドロングライフ惣菜の開発と展開～料理を社会分業で支える社会実現への長い闘い～  
山崎寛治：食品と開発，51 (7) 20～22 (’16)

## 機械・設備

〔解説〕NH<sub>3</sub>/CO<sub>2</sub>システムの小型高効率自然冷媒冷凍機  
(株)前川製作所：ジャパンフードサイエンス，55 (7) 46～48 (’16)

〔解説〕混合・攪拌／乳化・分散装置の開発動向—省エネ・コスト削減と安全・衛生対策で進展する機種開発—  
編集部：食品と開発，51 (7) 35～36 (’16)

〔解説〕特集—飲料製造技術と品質保証—  
食品機械装置，53 (7) 56～73 (’16)

- 食品危害カビにおける分類，同定と迅速検出法……矢口貴志
- 電子線による新型包材殺菌システム搭載の次世代充填機について……森山育幸・川上杏子
- 多様なゲブルトップ紙容器に対応可能な新型充填機について……日下文寛

## 容器・包装

〔解説〕特集1—飲料&液体食品の包装とラベル—  
食品包装，60 (7) 17～32 (’16)

- 今年も高まる“勢い継続”への期待／2015年は生産量が2年ぶりの増加で過去最高を記録……(一社)全国清涼飲料工業会
- コーヒー豆をPETボトルで販売／DLC膜コーティング技術で焙煎後の炭酸ガスも密封……ミカフェート
- 真のグローバル展開に新たな弾み／顧客満足を前提にコストや納期対応で利益追求に拍車……日精エー・エス・ビー機械
- 「ミードウェストベーク(株)」から社名変更／マルチパックなど国内の既存事業は継承……ウェストロック
- ガラスびんの魅力伝える車両を追加／「第3回びんむすめトラック出発式」を盛大に開催……日本ガラスびん協会
- PETボトル用ラベルの存在感／商品の“顔”を演出，材質・タイプなどはバリエーション化も加速

〔解説〕特集2—インバウンドも狙える“和”包装 Part III—  
食品包装，60 (7) 33～43 (’16)

- ここが〇〇だよ「ニッポンの包装」！(京都編)／人気は依然トップクラス！伝統と文化の古都で聞いた実態と本音……日報大阪女子調査隊
- ピクトグラムで食材表示／字数制限などに対応，食品包装での導入拡大にも注力……インターナショナル
- ハラール対応の食ビジネス推進／観光客と在留者のニーズにこたえて継続的な対応を……日本SI研究所

〔解説〕RFタグ進化論／人と社会と包装と／“友近”と“水谷千恵子”多元的人生  
寺浦信之：食品包装，60 (7) 56～61 (’16)

〔解説〕特集—トイレットリー・化粧品包装—  
包装技術，54 (7) 5～41 (’16)

- レーザー加工を用いた化粧品容器への表面加飾について……片山就介
- 複雑形状の口紅中皿開発……金原康博・増井貴一
- DVD(新二液吐出容器)の開発……大和田亮一
- 「ブルーレット デコラル」の容器設計について—薬剤貼付技術の検討—……河田卓三
- 使い勝手と樹脂使用量に配慮した液体計量容器の開発……青山聡史・稲葉真一
- スパウト付きガセット袋の優位性に関して……芝田和正・原成美・佐藤雄亮・長谷川和美
- 『DNP 詰め替え用スタンディングパウチスムーブフロー®』について……仙道和佳子
- 台紙付きシュリンクパッケージバリエーション展開……高橋志歩