

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕 海藻アカモク因子の多機能性とその健康増進における役割  
山口正義：New Food Industry, 58 (8) 1~8 ('16)
- 〔解説〕 コメタンパク質由来抗菌ペプチドは抗炎症作用を発揮する  
谷口正之・落合秋人：New Food Industry, 58 (8) 9~16 ('16)
- 〔解説〕 発酵食品由来抗がん・抗ウィルスおよび抗菌剤  
伊藤英晃：New Food Industry, 58 (8) 17~25 ('16)
- 〔解説〕 生鮮食品の機能性表示対応のシステム作り—温州みかん・β-クリプトキサンチンを例として—  
矢野昌充：New Food Industry, 58 (8) 33~39 ('16)
- 〔解説〕 酵母を用いたアルツハイマー病の病因研究／病気の原因となる毒性アミロイド(Aβ42)の生成抑制に成功  
三井勇人：化学と生物, 54 (8) 530~533 ('16)
- 〔解説〕 食品因子による生活習慣病予防・改善機構の解明をめざして／褐藻由来フコキサンチンの抗肥満・抗糖尿病効果とその機序  
西川 翔・細川雅史・宮下和夫：化学と生物, 54 (8) 580~585 ('16)
- 〔解説〕 スローカロリーの普及と糖質スローオンの実現に向けて—増え続ける糖尿病対策として—  
森 真理：食品と科学, 58 (8) 14~20 ('16)
- 〔解説〕 食事バランスと健康／食事バランスガイド遵守と死亡  
黒谷佳代・溝上哲也：食品と科学, 58 (8) 57~64 ('16)
- 〔解説〕 ω3の市場動向  
編集部：食品と開発, 51 (8) 34~42 ('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 (8) 60~61 ('16)
- 〔解説〕 新しい高齢者食品・介護食品の開発／健康寿命延伸のための経口摂取の重要性  
恩田理恵：食品と開発, 51 (8) 65~67 ('16)

- 〔解説〕 プロバイオティクスに関する最近の研究動向～乳酸菌やビフィズス菌のムチンとの相互作用～  
向井孝夫・西山啓太：乳業技術, 65 23~40 ('16.7)

食品衛生

- 〔解説〕 特集—HACCP 義務化のカギ握る自主的な「微生物検査」—  
月刊 HACCP, 22 (8) 19~38 ('16)
- HACCP 義務化を迎えて、微生物検査などの体制・運用を再構築～キーワードは検証、合目的と第三者～  
……………戸ヶ崎恵一
- 微生物検査における信頼性確保への取り組み  
……………福田起子・川口英雄・坂本 泉・川村 仁
- 遺伝子解析技術を用いた微生物の同定……………布藤 聡
- 「食品微生物試験の信頼性確保」などテーマにシスメックス・ビオメリューがシンポジウム開催…編集部
- 〔解説〕 特集—迫る HACCP 義務化の時代—施設・設備の最適なクリーニング(洗浄)について考える—  
月刊 HACCP, 22 (8) 41~55 ('16)
- 食品施設におけるクリーニング・サニテーション／サニテーションに関して、HACCP 義務化にどのような備えをしておくべきか……………石川誠也
- 洗浄の最適化・効率化のためには……………(株)クレオ
- 清掃による貯穀害虫管理……………白石啓悟
- 〔解説〕 特集—食品工場の排水処理技術—  
ジャパンフードサイエンス, 55 (8) 16~31 ('16)
- オゾンを用いた食品排水処理技術……………編集部
- 食品工場排水の前処理技術……………編集部
- 排水処理における汚泥脱水技術……………編集部
- 食品工場排水の水質管理における水質計について  
……………河野忠司
- 排水処理の関連技術……………編集部
- 〔解説〕 食肉と食中毒  
伊藤 武・森 哲也・和田真太郎：食と健康, 60 (8) 8~17 ('16)
- 〔解説〕 食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究  
朝倉 宏：食と健康, 60 (8) 18~24 ('16)
- 〔解説〕 食品廃棄物の不適正な転売事案の再発防止のための対応  
環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部企画課 リサイクル推進室 産業廃棄物課：食と健康, 60 (8) 64~71 ('16)
- 〔解説〕 廃棄食品のリスク管理のために／排出事業者にお

ける適切な対応

服部美佐子：食と健康，60 (8) 72~78 ('16)

〔解説〕 HACCP，新たな展開に向けて／飲食業向け  
HACCPの国際的な潮流と日本の立ち位置

広田鉄磨：食品と科学，58 (8) 65~71 ('16)

〔解説〕 食品産業における臭気対策と空間清浄化対策

編集部：食品と開発，51 (8) 25~27 ('16)

〔解説〕 食品の品質保証技術／食の安全と法律～事例研究～

金井美智子：食品機械装置，53 (8) 50~54 ('16)

添加物・副材料

〔解説〕 特集1—水産加工品の新たな可能性—

フードケミカル，32 (8) 19~62 ('16)

○アレルギー対策のための甲殻類アレルギーに関するタンパク質化学的理解……………白井将勝

○アルギン酸エステルの水産練り製品への応用

……………宮島千尋

○水産資源の高度利用—魚醤生産を中心に—…三野幸人

○東北の地域資源“ツノナシオキアミ(イサダ)”を利用した発酵ペーストの開発……………福田 翼・及川克敏

○相模湾産魚類の水溶性筋肉タンパク質の血圧上昇抑制作用……………植木暢彦

○加工食品における鯨のまるごと利用……………三平 梢

○おでん文化にみるおでんの変遷……………萩原ゆみ

○注目の水産加工品向け素材と魚介系調味料……………編集部

〔解説〕 特集—泡の新しいアプリケーション—

食品と開発，51 (8) 4~15 ('16)

○疎水性小麦デンプン粒のカステラ，パンケーキ組織における泡の重要性……………瀬口正晴

○食品加工における消泡剤の利用技術……………安部孝紀

○MCおよびHPMCを用いた起泡エマルションの応用について……………建部七海

○キラヤ抽出物の起泡性と食品用途について…大野裕和

水産・畜産

〔解説〕 牛乳の風味開発について～原料，製法から評価技術まで～

大森敏弘・中谷早苗・神田 淳：乳業技術，65 41~52 ('16.7)

飲料・醸造

〔解説〕 特集—ウォータービジネス2016／ミネラルウォーターとHODの分化—

Beverage Japan，39 (7) 30~50 ('16.8)

○市場拡大が続く国産ミネラルウォーター

○原点回帰する輸入ミネラルウォーター

○高まる“透明飲料”への期待

○HODは踊り場か，天井か？

○飲料ビジネスとHODビジネス

○主要ミネラルウォーターブランドの動向

○主要HODブランドの動向

○主要HODサプライヤーの動向

〔解説〕 2016年上半年期ビール系飲料市場／ビール系飲料に復調の兆し，第2四半期は前年超え

Beverage Japan，39 (7) 67~76 ('16.8)

〔解説〕 上期ビール類出荷，4年連続減もビール好調／機能系商品は一転マイナスに

酒類食品統計月報，58 (5) 24~25 ('16.7)

〔解説〕 15年コーラ飲料，2年連続マイナス着地／健康系が成熟，次ステージ以降が課題

酒類食品統計月報，58 (5) 53~56 ('16.7)

冷凍・乾燥

〔解説〕 冷凍めん，家庭用は新たな潮流へ／業務用は，国産原材料などで差別化

酒類食品統計月報，58 (5) 17~23 ('16.7)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕 2015年の缶びん詰，レトルト食品生産動向

缶詰時報，95 (8) 2~23 ('16)

〔解説〕 平成27年(1~12月)品目・缶型別缶詰生産数量

缶詰時報，95 (8) 36~68 ('16)

食品一般

〔解説〕 無菌米飯市場，再び成長軌道へ／上位2社が増産，需要拡大に備え

酒類食品統計月報，58 (5) 11~16 ('16.7)

〔解説〕 【2015(平成27)年度】酒類・食品企業の3月期決算と次期見通し／全15業種が増益，値上げと需要喚起が寄与

酒類食品統計月報，58 (5) 33~46 ('16.7)

食品加工・保蔵

〔解説〕 水が食品の物理的性状変化に及ぼす影響／澱粉含有食品の品質制御

川井清司：化学と生物，54 (8) 540~542 ('16)

〔解説〕食品廃棄ロス削減と旨味向上をサポートする鮮度保持技術

編集部：食品と開発, 51 (8) 30~33 ('16)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集2—食の安全衛生対策と検査装置—

食品包装, 60 (8) 33~48 ('16)

- 米国食品安全強化法 (FSMA) の概要／容器包材製造業および食品製造業における留意点……………川村 淳
- 中国地域ニュービジネス表彰制度で「特別賞」／RGB/LED 活用の異物検査用コンベヤー……………サムテック・イノベーションズ
- 包装用シート材の欠点検査に最適／高速・大容量フレキシブル検査システムの機能と特長……………古田俊治
- 新第3世代豆類外観検査装置を開発／実績基に異種豆・異物排出機能を追加……………ワイエムシステムズ

〔解説〕特集—乳化・混合の技術動向—

ジャパンフードサイエンス, 55 (8) 33~38 ('16)

- 製品開発のための乳化技術……………編集部
- 乳化・混合の関連技術……………編集部

〔解説〕食品・飲料製造業を支える自動化技術～生産年齢人口激減に備える省力・省人化ソリューションの最前線～

編集部：食品と開発, 51 (8) 28~29 ('16)

〔解説〕特集—食品工場における省エネ対策—

食品機械装置, 53 (8) 55~78 ('16)

- 食品製造排水処理における省エネルギーと水質保全／嫌気性処理装置及び超微細気泡散気装置による省エネルギー対策……………中野 淳
- 食品工場の自然冷媒を利用したフリーザーにおける省エネルギー事例の紹介……………津幡行一
- ボイラの省エネシステム～負荷診断装置と遠隔監視システムによるボイラの省エネ改善提案～……………今里悦博
- 食品工場における省エネルギーの提言……………澤内和男

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集1—飲料&液体食品の包装とラベル part II—

食品包装, 60 (8) 17~32 ('16)

- 特殊形状容器で新たな飲料市場の創出へ／ノルウェーの100年企業とライセンス契約で弾み……………日本製紙
- 「地球が儲かる」ボトル成形機を世界に／社は踏まえつつ10年でシェア10%への目標も意識……………越 秀市
- 「迷ったら楽しいほう」の商品開発で人気／地域特産を活かしたOEMでも約100種類の実績……………木村飲料
- ラベルの“窓”からラベル裏のおみくじが！／人気炭酸飲料の期間限定キャンペーン, 全内容は剥がせば明らか

……………サントリー食品インターナショナル  
○迷彩柄を残しつつ新たな魅力も提案／若者に根強い人気のエナジードリンクから30周年記念の新商品

……………チェリオジャパン  
○ホットもコールドも「甘党上等！」／健康志向へ緩やかなシフトチェンジの萌芽が

……………インドネシア飲料事情2016  
○使用ラベルの情報発信に各社の個性／“薄肉化”などの環境対応は確実な時代的要請に浮上か

……………主要飲料ブランドオーナー  
○飲料用の国内需要が対前10%増の222億缶へ／2015年度, CAN TO CAN率は74.7%を達成

……………アルミ缶リサイクル協会

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／再評価 時代ごとの価値

寺浦信之：食品包装, 60 (8) 60~65 ('16)

〔解説〕特集—鮮度・品質保持包装—

包装技術, 54 (8) 3~43 ('16)

○品質保持と鮮度保持に関する包装技術……………猪又暢之  
○青果物の鮮度保持包装について—温度制御によるカビ抑制—……………尾川景子

○青果物の長期鮮度保持を可能とした安全・安心の「Tanka fresh., Tanka fresh. UV」について……………入江康雄

○無孔通気性フィルム「PORO FRESH®」による鮮度保持包装の原理……………花市 岳

○青果物の鮮度を保つフィルム「オーラパック®」……………河井兼次

○透明ハイバリアフィルム「Vバリア®」の開発……………大胡田久行

○品質・鮮度を保持する定温ボックスについて……………深谷健人

そ の 他

〔解説〕Drink JAPAN／飲料産業のトレンドを探る

Beverage Japan, 39 (7) 51~65 ('16.6)

〔解説〕特集2—JASIS 2016—

フードケミカル, 32 (8) 69~87 ('16)

○JASIS 2016開催概要……………野元政男

○「フードサイエンス」に新しい風を呼ぶJASIS 2016ライフサイエンスイノベーションゾーンの役割……………岩瀬 壽

○新企画 JASIS 2016オープンソリューションフォーラム—テーマ別新技術説明会—……………長谷川武義

○セミナープログラム……………編集部

○JASIS 2016出展社 PICK UP！……………編集部