

国内編

分析・測定

〔解説〕 LC-MS/MS を用いた野菜および果実中の残留農薬迅速一斉分析法の妥当性確認
 佐藤 環・宮本伊織・上村聖子・仲谷 正・角谷直哉・山野哲夫：食品衛生学雑誌, 57 (4) 107~115 ('16.8)

栄養・健康

〔解説〕 果肉まで赤い新品種リンゴ「^{くれない ゆめ}紅の夢」の健康機能性とその魅力
 前多隼人・吉仲 怜・福田麻里・石川春奈・松本和浩：New Food Industry, 58 (9) 1~6 ('16)

〔解説〕 豆乳を利用した新規グルテンフリー米粉パンの開発
 新井映子・伊藤聖子：New Food Industry, 58 (9) 27~35 ('16)

〔解説〕 適正な糖質の摂取方法について
 山田 悟：ソフト・ドリンク技術資料, (179) 1~17 ('16.8)

〔解説〕 現代の日本食は『和食』か？—日本食の魅力を増す、新たな機能性表示食品制度—
 大谷敏郎：ソフト・ドリンク技術資料, (179) 127~141 ('16.8)

〔解説〕 特集—健康食品に関する最近の動向—
 明日の食品産業, (469) 5~33 ('16.9)

- 機能性表示食品の現状と課題
 ……消費者庁食品表示企画課
- 健康食品の活用による国民の健康維持・増進に向けた健康と食品懇話会の取組み……原 孝博
- 特定保健用食品等の在り方に関する専門調査会報告書の概要……内閣府消費者委員会事務局
- いわゆる「健康食品」に関する19のメッセージについて……松下 茜

〔解説〕 機能性表示食品、地方企業の取り組み
 武田 猛：食品と科学, 58 (9) 14~17 ('16)

〔解説〕 特集—天然物からの機能性素材開発—
 食品と開発, 51 (9) 4~19 ('16)
 ○国産農水産物からの機能性食品素材開発……川上宏智
 ○鰹節由来新規ヘム鉄含有食品素材の開発

- ……天野和俊・志賀美智徳
- 機能性表示食品対応素材沈香葉エキス末の便通改善作用……坂井良輔
- シーベリーの機能性と素材開発
 ……清水稔仁・単 少傑・下田博司
- 血糖値上昇を抑制する新規素材—α-CD 含有グラニュー糖（ファイバーシュガー）の開発—
 ……松尾 昌・大城 恵・安井裕之・糸井亜弥・吉川 豊・寺尾啓二

〔解説〕 新しい高齢者食品・介護食品の開発／介護食品開発への期待と課題
 井上 誠：食品と開発, 51 (9) 74~76 ('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 (9) 77~79 ('16)

食品衛生

〔解説〕 飲料生産における洗浄殺菌技術の進展～品質レベル向上への貢献～
 設楽英夫：ソフト・ドリンク技術資料, (179) 53~70 ('16.8)

〔解説〕 食品の異味・異臭の実態と特徴
 佐藤邦裕：ソフト・ドリンク技術資料, (179) 71~92 ('16.8)

〔解説〕 特集—「規格の意図を正確に理解すること」の重要性／ISO やコーデックス規格を読む際に求められる「規格の正しい理解」—
 月刊 HACCP, 22 (9) 19~30 ('16)

- コーデックスガイドライン「食品衛生の一般原則」の意味を理解するとは？……長谷川慶子
- 対訳規格での勉強の勧め～ISO 規格を正しく理解するために～……井上正昭

〔解説〕 特集—迫る HACCP 義務化の時代—個人衛生について考える—
 月刊 HACCP, 22 (9) 33~50 ('16)

- 従事者を介した病原微生物の二次汚染とその対策について～排便管理と二次汚染予防の大量調理施設衛生管理マニュアルを考える～……笹井 勉
- 食品工場の実践的従業員教育～社員のモラルアップこそ品質管理・衛生管理の基本～……落 亨
- 個人衛生スタッフの健康管理について……堂山和子

〔解説〕 事件事例から学ぶ／食品等事業者の賠償責任保険の必要性
 水野一正：食と健康, 60 (9) 8~19 ('16)

〔解説〕 HACCP 導入に向けて／社員食堂の取組みをみる
宮地洋二郎：食と健康，60 (9) 56～70 ('16)

〔解説〕 HACCP，新たな展開に向けて
食品と科学，58 (9) 26～38 ('16)

- 飲食業 HACCP の現状および課題と対策……緒方寛剛
- 日本の伝統食品—鯉節 HACCP ……古川哲也
- イギリスの事例にみる，外食産業での HACCP 普及のヒント ……氷川珠恵

〔解説〕 米国食品安全近代化法／米国 FSMA について
広田鉄磨：食品と科学，58 (9) 63～72 ('16)

〔解説〕 食品工場の洗浄・除菌と清浄度モニタリング
編集部：食品と開発，51 (9) 21～24 ('16)

〔解説〕 異物混入対策のための防虫技術
編集部：食品と開発，51 (9) 31～34 ('16)

〔解説〕 食品工場用潤滑剤の最新動向～FSSC22000 認証取得の進展で需要のすそ野が着実に拡大～
編集部：食品と開発，51 (9) 35～38 ('16)

添加物・副材料

〔解説〕 特集—食品素材としての小麦・小麦粉の研究開発動向—

FFI ジャーナル，221 (3) 188～224 ('16.8)

- 不思議な小麦粉の世界……山田昌治
- 小麦グルテンの研究動向……前田竜郎
- 埼玉県産小麦利用技術の開発動向とその課題について ……成澤朋之・仲島日出男・小島登貴子
- 五感コミュニケーション機能に基づく食パンのブランディング技術—超強力小麦情報，クラストの表面色およびアロマによる嗜好変革要因の探索 ……大西正展・相良泰行

〔解説〕 植物の非糖質系天然甘味成分の生合成
關光・田村啓太・村中俊哉：FFI ジャーナル，221 (3) 225～231 ('16.8)

〔解説〕 FFI Reports
FFI ジャーナル，221 (3) 254～273 ('16.8)

- ウエランガムの食品への応用
- HALAL 香料
- 「和食」と「和色」で季節を表現
- 酸化防止剤製剤サンメリン®シリーズ

〔解説〕 特集—調味料利用の新展開—
ジャパンフードサイエンス，55 (9) 15～31 ('16)

- ビーフエキス調味料の技術動向……井部仁一郎

- ハイクック シュリンプエキスの開発 ……稲葉拓哉・酒井知香子・勝又忠与次
- 調味料利用のための関連技術……編集部
- 調味料利用を支える鮮度保持容器……編集部
- 『ピュアマッシュ100』 ……明王物産(株)

〔解説〕 特集2—劣化・退色のメカニズム—
フードケミカル，32 (9) 51～67 ('16)

- 酵素的褐変のメカニズムとその制御……村田容常
- 油脂の劣化のメカニズム—酸化・過酸化物質の正しい評価と利用— ……深谷直子
- 各社の劣化・退色を防ぐ製品……編集部

飲料・醸造

〔解説〕 特集—2016年上半期清涼飲料市場総括／飲料産業は，収益をともなった成長ステージに入るか？—
Beverage Japan，39 (8) 28～75 ('16.9)

- 新製品の抑制と成長性
- 飲料価値ビジネスへの転換
- カテゴリー別動向
- 自販機の魅力を向上させる
- 2016年の生産量は過去最高を更新するか？
- 主要ブランド別動向
- 2016年上半期 会社別 新発売品一覧

〔解説〕 2015年世界主要国のビール生産量／2年連続マイナス
酒類食品統計月報，58 (6) 31～32 ('16.8)

〔解説〕 スポーツドリンク，今年は盛り返しに期待／活性化の鍵は日常飲用
酒類食品統計月報，58 (6) 40～43 ('16.8)

〔解説〕 特集1—本格化進む茶飲料—
フードケミカル，32 (9) 19～47 ('16)

- 圧力差を利用した急速加減圧抽出法と緑茶への応用 ……安田みどり
- 自由な発想でお茶を楽しむ……新名庸子
- 茶葉を丸ごと味わう新たな生茶の開発 ……KIRIN ビバレッジ株式会社
- 緑茶飲料30年の歴史を振り返って ……編集部
- ペットボトル飲料の無菌充填ライン／検査用培地の特性と使用方法 ……伊藤悟士
- おいしいお茶とそれを支える素材……編集部

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕 成長めざすツナ缶市場—環境激変に対応・新規ユーザー獲得へ—
三浦正幹：缶詰時報，95 (9) 2～10 ('16)

〔解説〕 缶詰, びん詰, レトルト食品生産数量 (2016年 1~3月期 1次集計分速報)
缶詰時報, 95 (9) 47~68 ('16)

〔解説〕 缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ / 2016年7月品目別商品別金額シェア
缶詰時報, 95 (9) 77~86 ('16)

食品加工・保蔵

〔解説〕 特集一惣菜開発の技術動向一
ジャパンフードサイエンス, 55 (9) 33~37 ('16)

- ロングライフ惣菜の開発……………編集部
- 惣菜開発のための日持ち向上技術……………編集部

〔解説〕 液状食品の新殺菌技術~交流高電界加熱の利用~
植村邦彦: 食品と開発, 51 (9) 28~30 ('16)

〔解説〕 食品・飲料における加熱・非加熱殺菌技術~食品・飲料の品質・安全を左右するキーポイント~
編集部: 食品と開発, 51 (9) 39~46 ('16)

機械・設備

〔解説〕 特集一異物混入対策機器一
食品機械装置, 53 (9) 55~70 ('16)

- これからの異物混入対策に求められること……………江藤 諒
- サニタリ設備からの異物混入防止……………中村圭吾
- 金属異物混入対策機器の選定……………八木将博

容器・包装

〔解説〕 食品の品質保証技術 / 印刷できる低コストの半導体回路電子タグ~安心安全な食品配送に向けて~
竹谷純一: 食品機械装置, 53 (9) 50~54 ('16)

〔解説〕 特集2一飲料 & 液体食品の包装とラベル part III一

- 食品包装, 60 (9) 25~36 ('16)
- 業界発展に貢献する包装・周辺技術が一堂 / 商品価値を高め利便性を追求する開発トレンドも顕著に……………第1回 Drink JAPAN - 飲料・液状食品 [開発] [製造] 展一
 - 片手で折って簡単スムーズに絞り出す / 液体用カード型ポーションパウチ包装機を国内展開へ……………アルテック
 - 新発想“密封抽出”を提案 / 茶・コーヒーなどの風味を逃がさず保持……………悠心
 - 家庭やオフィスで着実に浸透 / “その先”の提案が、顧客囲い込みと新規開拓のカギか……………第3回宅配水業界交流展
 - 2室分離袋に込められた上位概念 / 後発開発国の衛生

対策も視野に、著名クリエイターと開発……………三井化学

- 2015年度は出荷数量3%増で堅調推移 / 今年上半期はウイスキーびんが原酒不足の余波……………日本ガラスびん協会

- 「例年より長い残暑を期待！」 / サマーパーティー当日の梅雨明けに小郷会長が本音……………(一社) 全国清涼飲料工業会

〔解説〕 特集一シェルフレディパッケージングー包装技術, 54 (9) 3~37 ('16)

- 海外にみるシェルフレディパッケージング……………八木野 徹
- 日本の市場ニーズに対応したSRP……………大谷昌義
- 積める・畳める・三角柱ディスプレイケースの開発事例……………上月美貴
- PETボトル製品用易開封段ボールの導入について……………廣澤 憲
- シェルフレディパッケージングの考察と取組み事例……………松嶋健治
- 商品自動押し出し治具「Pos Tuning」とシェルフレディパッケージング……………播野景治
- スマート・ディスプレイ・パッケージング導入の経緯とその効果……………早川 健

〔解説〕 第四十回木下賞受賞論文

- 包装技術, 54 (9) 39~63 ('16)
- 酸素吸収性包材「OXYDEC®」の開発……………太田芳弘・石崎庸一・原 拓也
 - プラスチックボトル構造解析仕様の標準化と自動化ソフトウェア (Packaging CAE Manager)……………渡部高史
 - ユーザビリティを向上させた軽量大型PETボトル (Newベコロジーボトル) の開発……………山口陽平・小川陸雄
 - 胴膨れ抑制ケース「DIET BOX (ダイエットボックス)」の開発……………小林昌弘
 - つめかえやすいユニバーサルデザインおよび環境に配慮した新詰替え容器の開発……………岩坪 貢・稲川義則
 - 衛生性と使用性を向上した口栓付き乳製品用スタンディングパウチの開発……………山元志記

その他

〔解説〕 特集1一TOKYO PACK 2016 / 2016東京国際包装展一

- 食品包装, 60 (9) 17~24 ('16)
- テーマは「伝えよう、NIPPONの包装力を」 / アジアを代表する存在感、50年目でいよいよ鮮明に……………(公社) 日本包装技術協会
 - ここに来ればきつと掴める世界の包装潮流 / 品質、衛生、安全、環境が重要なキーワードに浮上