

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 Aug. (2016)

- ネブラスカ大学の食物アレルギーの研究
University of Nebraska Allergy Researchers Fight Foreign Invasions
T. Tarver 21~25
- 健康に良い脂質を摂取するための研究
A Big Fat Dispute
T. Tarver 26~35
- 消費者が選ぶ健康とウェルネスを考慮した菓子
Searching for the Sweet Spot in Confectionery
M. Z. Bartelme 36~47
- 食物消費パターンが西洋化した南アフリカ共和国
Food Consumption Change in South Africa Since 1994
L. Ross 48~52
- 健康な青少年のための食品成分
Ingredients for Healthy Adolescents
L. M. Ohr 63~67
- 消費者の利便性を提供する容器イノベーション
Consumer Convenience Pivots Package Innovation
C. K. Sand 77~79

The World of Food Ingredients (NLD) Jul./Aug. (2016)

- 健康イノベーションとして関心が高まる天然栄養素材
Healthy Innovation: Going Back Basics
M. Hilliam 10~13
- ハーブは本当に薬になり得るか？
Herbals: Can Food Really Be Medicine?
I. Wohlfahrt 17~20
- 高まる健康志向で見直されるプロバイオティクス
Functionally Targeted Probiotics
P. Leighton 25~26
- 世界的レベルで取り組む食物栄養価の強化
Food Fortification in Today's World
M. Geraedts 32~35

- 欧州ノベルフードの改訂内容を検討
Inside the EU Novel Foods Revision Debate
L. V. D. Eede 46~48
- キヌア：高品質で持続可能なプロテイン源
Quinoa: A High-Quality Sustainable Protein Source
A. Barbeer 52~54

Prepared Foods (USA) Vol.185 Aug. (2016)

- 家庭向けフードサービスの成長と可能性
Foodservice – at Home
J. Heseman and A. Nadeau 27~33
- 消費者要望に感化されるレストランメニュー
Consumer Influence on the Menu
S. Janssen 37~45
- 外食産業の将来に影響を与える各世代のトレンド
Defining Differences
J. Failla 46~51
- “より良い” サービスを提供し利益を生む外食産業
Operators Strive for More
S. Janssen 54~58

Beverage Industry (USA) Vol.107 Aug. (2016)

- 堅実な上昇カーブを描くエナジードリンク市場
Energizing the Masses
B. Harfmann 12~14
- デジタルが消費行動を複雑にする
The Digital Experience
J. Jacobsen 20~22
- 3桁成長を達成したスポーツドリンクブランド
Running the Race
B. Harfmann 24~27

Beverage World (USA) Vol.135 Aug. (2016)

- 外出時の行動調査で飲料販売に活路
A World of Options
B. Spickert 18~19
- 飲料市場を牽引する健康増進トレンド
Formulating Healthy Hydration
H. Landi 28~29
- 飲料におけるオーガニックの効果
The Organic Effect
A. Kaplan 32~36

Packaging Strategies (USA) Vol.80 Aug. (2016)

- 世界の飲料トップメーカー25社
Top 25 Beverage Packagers

- L. Cuneo 18~23
- バイオ容器の時代
The Year of Bio-Based Packaging
K. Kazarian 26~27
- 最先端のラインを導入する TWG 社
The Wine Group Incorporates a State-of-the-Art Packaging Line
D. Ashton 28~30

Food Manufacture (GBR) Vol.91 Aug. (2016)

- 若年層が求める認知健康食品
Brain and Cognitive Health: Bright Young Things
M. Knott 22~23
- リーン生産方式で経費を節約する食品製造業
Waste Management: Green and Lean
A. Magee 35~38
- ビスフェノール A を含まない缶コーティングの現状
Bisphenol A-free Can Coatings in Limbo
P. Gander 45

Packaging World (USA) Vol.23 Aug. (2016)

- PACK EXPO 2014に出展された高速袋密封システム
Coffee Firm Finds Solution at PACK EXPO
P. Reynolds 32~33
- 手動の問題点を克服するロボット化自動包装ライン
Robots Address Packaging Line Pain Points
A. M. Mohan 34~43
- 物流システムの発達により伸長する双方向医療簡易検査キット
Two-way Shipper Simplifies Logistics of In-home Test Kit
J. Butschili 44~46

Food Engineering (USA) Vol.88 Aug. (2016)

- 食品パッケージの紹介 (ラベル表示, デュポン賞, 抗菌パッケージ)
Food Packaging: The Label Landscape/ Packaging Innovation Leaders/ Antimicrobial Packaging
D. Schug 21~24
- 労働力を維持するために重要な従業員満足度
Finding Operational Success via Employee Engagement
J. Gerrard 41~52
- 微生物検査: 製品だけでなく原材料も検証する
Microbiological Testing: Verify Your Inputs as You Verify Your Outputs
W. Labs 55~63
- 食品工場で使用される食品グレードの潤滑剤

- When Simple Is Smart
J. Koel 65~70

Food Processing (USA) Vol.77 Aug. (2016)

- 2016年トップ100食品・飲料会社
Lower Sales, Higher Profits
D. Fusaro 26~32
- 新製品で全ての知覚に対していかに刺激を与えるか?
Extra Sensory Perceptions
L. R. Hartman 39~41
- 朝食と間食の消費者動向をヒントとして製品開発
Breakfast 24/7
L. R. Hartman 43~46
- 心臓により健康的な食品成分
Ingredients for Healthier Hearts
L. R. Hartman WF-2~ WF-5
- 新しい時代の低温殺菌法
New Age Pasteurization
K. T. Higgins 59~63
- ビッグデータでチーズ生産量を倍増した Foremost Farms 社
Big Cheese Needs Bigger Data
J. Montague 65~70

The Canmaker (GBR) Vol.29 Aug. (2016)

- 英国の製缶メーカー William Say & Co 社
Last Man Standing
M. Higuera 23~24
- 新しい課題に立ち向かう溶接缶ライン
Welding Lines Rise to New Challenges
J. Nutting 28~29
- BPA フリーの取り組みと業界動向
Intent on Improvement
P. Gander 31~32
- ソフトドリンクが再びはじけるには?
Soft Drinks to Pop Again?
A. Stupay 37~39

Journal of Food Science (USA) Vol.81 Aug. (2016)

- 様々な調理法でのサンマの DHA および EPA の損失メカニズムと保持率の比較
Mechanisms of Docosaheptaenoic and Eicosapentaenoic Acid Loss from Pacific Saury and Comparison of Their Retention Rates after Various Cooking Methods
L. Cheung et al. C1899~ C1907