

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 Sep. (2016)

- IFT16 Food Expo 展示会の概況報告
Fueling Food Science Growth at IFT16
M. E. Kuhn 24~45
- IFT16 Food Expo 展示の食材メーカー
Ingredients for an Era of Challenge and Change
K. Nachay and M. Z. Bartelme 54~87
- 今年の素材開発の中心は健康食品成分
What's the Buzz on Healthful Food Ingredients?
L. M. Ohr 88~99
- 食品の安全と品質が多数を占める IFT16展示会
An Abundance of Food Safety & Quality
..... 100~109

The World of Food Ingredients (NLD) Sep. (2016)

- 消費者のニーズ対応と新しい技術で食品開発
New Technologies to Solve Reformulation Challenges
S. Osborn et al. 10~13
- スナックの選択肢を増やし、人気を得るナッツ
Nuts Find More Favor as Trending Snacking Options
M. Hilliam..... 22~25
- 食品作りに革命を引き起こす3D プリンター
The Next Disruptive Technology: 3D Printing
N. Sözer 41~42
- 代替甘味料のアルロース
Allulose Emerges as an Alternatives Sweetener
..... 44~45
- 健康効果と生活の質を求める高齢者向け食品
An Aging Population: Industry Opportunities
E. DeSimone and H. Hickman 54~57
- 植物成分で真っ盛りのクリーンマーケット
Botanicals: A Clean Market in Full Bloom
R. Cornelia et al. 58~60

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

- グローバルなフレーバーで大人気の発酵食品
Fermentation Nation
M. Joy and D. Feder 36~48
- 食品の内部と表面で美味しさを処方
Inside/Outside
K. Shelke PhD. 53~64
- クリーンラベル市場で見直されるリン酸塩
The New Phosphates
A. Proulx PhD. 66~75
- アレルゲンの最新情報
Allergens Update
S. Mandell 76~89
- スポーツ活動に必要な食品の栄養成分トレンド
Sports Nutrition Gets a 10
M. Spano 90~98

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

- 成長を続けるシングルサーブ RTD コーヒー
High-Quality Stakes
J. Jacobsen 12~14
- 幅広い商品ラインナップで成長するビール卸業者
Wholesaler of the Year
Manhattan Beer Distributors
A. D. Buono 20~26
- FDA の栄養成分表示の新基準が飲料業界に与える影響
Guiding Solutions for Sweeteners
J. Jacobsen 44~46

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

- 糖分削減とクリーンラベルが飲料開発の鍵
Sweet, Clean Formulation
K. Francella 28~32
- 2016年酒類のパワープレイヤー
2016 Alcohol Power Players
H. Landi / J. Cioletti 48~57
- Pack Expo International 2016プレビュー
Inside the Big Show
S. Wright 58~67

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

- 新しいパッケージの紹介
New Packages
..... 12~18
- 芸術的でオーガニックなニッチ製品が商品棚をかき乱す
Food & Beverage Packaging Disrupting the Shelves

- L. Cuneo 22~28
 ○無菌パッケージで冷蔵不要に
 A Longer, Stronger Shelf Life
 K. Kazarian 34~36

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

- 抗肥満作用のターゲットは脂肪から血糖へシフト
 Weight Management: It's in the Blood
 L. Searby 24~25
 ○食品製造設備用殺菌剤の安全性
 Biocides Defy Clean Definition
 P. Gander 33~36

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

- 2液混合型の口腔ケア用品用 PET ボトル
 SmartMouth Triumphs with Dual Pour-spout
 Delivery
 J. Butschli 62~65
 ○省資源でサステナブルなマルチパック
 Evian's 'Naked' Bottles Are Ready for Launch
 P. Reynolds 66~74

Packaging Digest (USA) Vol.53 Summer (2016)

- 最近の食品殺菌システムの特徴
 How Food Processing Methods Affect Your Packaging
 Options
 M. Balaban 30~33
 ○食品用プラスチックジャーと金属ラグキャップ
 New Metal Closures Seal Plastic Food Jars
 W. Makely 38~39

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

- 食品工場における環境モニタリングの役割と評価
 Environmental Monitoring
 R. F. Stier 24~25
 ○世界の食品・飲料会社トップ100
 Global Top 100 Food & Beverage Companies
 C. Rowan 39~52
 ○食品工場における最新の熱処理装置
 "Cooling" the Cooking Process
 W. Labs 55~68
 ○品質向上に導く食品安全マネジメントの自動化
 Tools to Meet Food Safety Demands
 D. Schug 71~80

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

- 食品・飲料工場の製造管理は有線から無線へ
 The Untethered Plant
 K. T. Higgins 28~36
 ○ミレニアル世代のための食品開発
 The Mash-Up That Is Millennials
 L. R. Hartman 39~44
 ○食品メーカーが目指す貯蔵寿命を延ばす自然な方法
 Natural Ways to a Long and Healthy Shelf Life
 L. R. Hartman 47~48
 ○IFT16 Food Expo 展示の食品成分の動向
 'Certified Non-GMO' ingredients on Display
 53~58
 ○IFT16 Food Expo 展示の革新的な殺菌、乾燥技術
 Four Novel Approaches to Core Processes
 K. T. Higgins 60~64
 ○FSMA コンプライアンスとして取り組む害虫管理
 Population Control for Pests
 K. T. Higgins 67~70

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

- Ardagh 社ビール専門家が語る缶の優位性
 Packaging Matters
 M. Higuera 25~26
 ○客先の品質要求を満たすための缶検査技術
 Yesterday's Dream Is Today's Reality
 J. Nutting 30~32
 ○新しい D&I 飲料缶工場の水処理クローズドシステム
 Clean-up Machines
 J. Nutting 34~35
 ○第2四半期の業績をあげる Ball 社と Crown 社
 Acquisitions Trigger Enhanced Performance
 A. Stupay 36~37
 ○タイのシーフードビジネスへの警鐘と取り組み
 Whistle Blown on the Thai Seafood Business
 S. Hoggard 40~41

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

- 高タンパク質パスタおよび高繊維パスタで得られる満腹
 感の差
 High Protein Pasta is Not More Satiating than High
 Fiber Pasta at a Lunch Meal, Nor Does it Decrease
 Mid-Afternoon Snacking in Healthy Men and Women
 R. Korczak et al. S2240~S2245