

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕食品タンパク質由来ペプチドの生活習慣病予防改善作用に関する研究の新展開  
長岡 利：化学と生物, 54 (11) 804~811 ('16)
- 〔解説〕脂質代謝改善作用並びに糖質代謝改善作用から見たホップ成分「キサントフォーム」の抗肥満作用  
斉藤絵理:New Food Industry, 58(11)1~12('16)
- 〔解説〕特集一高齢者向け食品の開発一  
ジャパンフードサイエンス, 55 (11) 30~39 ('16)
  - 高齢者の栄養とスマイルケア食
  - えん下困難者向け食品と関連技術
  - 特別用途食品制度に関する検討会ワーキンググループ報告書
- 〔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 (11) 58~60 ('16)
- 〔解説〕脳腸相関から考えるこれからの機能性食品開発  
内藤裕二：食品と開発, 51 (11) 61~65 ('16)
- 〔解説〕食と腸内細菌代謝産物を介した宿主のエネルギ代謝制御  
木村郁夫：食品と開発, 51 (11) 66~68 ('16)

食品衛生

- 〔解説〕特集1—食品の輸出拡大と市場活性のための品質管理システム—  
フードケミカル, 32 (11) 19~38 ('16)
  - 食品のリスク分析とフードチェーン・アプローチ  
.....一色賢司
  - 日本発 HACCP と食品マネジメント協会の役割  
.....湯川剛一郎
  - 進化する漬物 HACCP (和食伝統食品の HACCP 対応)  
.....大羽恭史
  - 各社のノロウイルス対策用エタノール製剤.....編集部
- 〔解説〕特集一ソーシャルネットワークサービスの特徴と活用事例一  
明日の食品産業, (471) 5~26 ('16.11)
  - ソーシャルメディアにおける情報拡散の特徴と対策  
.....鳥海不二夫
  - SNS 時代のソーシャルリスク対策にたいせつなこと

.....中谷日出  
○食品安全委員会におけるフェイスブックを活用した情報発信の取組.....佐藤章彦

〔解説〕特集一“世界に通用する”食品企業の自主検査を考える一  
月刊 HACCP, 22 (11) 19~57 ('16)

- 食品企業が実施する自主検査とは.....伊藤 武
- 標準試験法検討委員会による標準試験法の検討の経緯と現在地.....五十君静信
- 食品微生物における ISO 規格 .....諸藤 圭
- 分析試験法の国際標準化と AOAC ~特に微生物試験について~.....森田 裕
- HACCP への予測微生物学の導入と応用.....小関成樹
- ATP・迅速検査研究会が「HACCP 導入へ向けた迅速検査実習」開催~迅速・簡便な検査ツールを体験, HACCP における一般衛生管理の理解を深める~  
.....編集部
- 日本 HACCP トレーニングセンター主催「PCQI 養成ワークショップより／生物学的食品安全ハザードについて.....ウォーレン ストーン

〔解説〕最近話題の食中毒菌／エシエリキア・アルベルティイ  
増田加奈子・村上光一：食と健康, 60 (11) 8~14 ('16)

〔解説〕知識を身につけ中毒防止！／毒きのこに注意しよう  
大木正行：食と健康, 60 (11) 48~58 ('16)

〔解説〕食品の品質保証技術／食品の安全を考える～食品の苦情と食品添加物を中心に～  
西島基弘：食品機械装置, 53 (11) 50~56 ('16)

〔解説〕特集一食品安全対策一  
食品機械装置, 53 (11) 57~70 ('16)

- チョコ停の原因解析に対応する、オープンネットワークを応用したセンサーと IP 監視カメラの連携システム.....長谷川佳久
- 音声認識技術を活用した食品衛生記録支援サービス  
.....鳥山孝志
- 食品工場の更なる安心・安全に向けた Industrial IoT ソリューション.....黒沢 潤

添加物・副材料

〔解説〕新しいバルブ状食感改良剤 C ☆ Pulp Tex 12931 (シースター・パルプテックス 12931) について  
東川 浩：New Food Industry, 58 (11) 35~38 ('16)

〔解説〕特集一製菓・製パンの技術動向一

- ジャパンフードサイエンス, 55 (11) 15~27 ('16)
- グルテンフリー・低糖質を可能にする日本初上陸素材『グリーンバナナレジスタントスターチ™』…吉田龍右
  - Nutralys®えんどうタンパクの特徴  
……………ロケットジャパン(株)
  - 米澱粉「ファインスノウ(新規用途)」と「アドバンスノウP(新規用途)」……………上越スターチ(株)
  - Non-GMOの製パン用酵素『デナビイク®EXTRA』  
……………長瀬産業(株)

- 〔解説〕特集2—マスキングでおいしく—  
フードケミカル, 32 (11) 51~66 ('16)
- さとうきび抽出物の風味改善効果  
……………塩見和世・藤井沙代子・陸浦美月
  - 海洋深層ミネラル水パウダーとテイストフェイバーAPSのマスキング効果と特性……………森田 悠
  - 加工食品のおいしさに貢献する各社のマスキング素材
- 〔解説〕風味調味料, 競合市場成長で減少続く／競合の白だし, だしパックなどは伸長  
酒類食品統計月報, 58 (9) 33~38 ('16.10)

- 〔解説〕減少傾向が続くみりん風・醱酵調味料／加工業務用需要に活路  
酒類食品統計月報, 58 (8) 39~44 ('16.9)

農 産

- 〔解説〕果実・果汁を巡る話題12件  
果汁協会報, (698) 59~65 ('16.10)

水 産 ・ 畜 産

- 〔解説〕ハムソー市場, 家庭用停滞で踊り場続く／業務用, 調理加工食品などが好調  
酒類食品統計月報, 58 (9) 29~32 ('16.10)
- 〔解説〕16年上期アイス市場, 7%増で着地／史上最高を上回るペース  
酒類食品統計月報, 58 (9) 45~48 ('16.10)
- 〔解説〕食肉加工品(ハム・ソーセージ等)の動物検疫所における輸出検疫について  
小坪清子: 日本食肉加工情報, (797) 2~3 ('16.11)
- 〔解説〕食肉加工品の輸出に求められる要件等について  
内海宏之: 日本食肉加工情報, (797) 5~9 ('16.11)
- 〔解説〕牛肉の食味評価  
飯田文子: 日本官能評価学会誌, 20 (2) 94~103 ('16.10)

飲 料 ・ 醸 造

- 〔解説〕垂直展開が求められるパック, カップ清酒／機能性と高品質酒の展開が成否を分ける  
酒類食品統計月報, 58 (9) 17~22 ('16.10)
- 〔解説〕東北清酒, 高品質路線の盟主目指す／純米酒以上へのシフト加速  
酒類食品統計月報, 58 (9) 65~77 ('16.10)

缶びん詰・レトルト食品

- 〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品生産数量(2016年1~6月期1次集計分速報)  
缶詰時報, 95 (11) 53~75 ('16)
- 〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ／2016年9月品目別商品別金額シェア  
缶詰時報, 95 (11) 85~94 ('16)

食 品 一 般

- 〔解説〕2015年度酒類・食品メーカー250社の業績ランキング／3%の増収, 19.4%の経常増益で収益改善進む  
酒類食品統計月報, 58 (9) 2~13 ('16.10)
- 〔解説〕2016年酒類食品業界1~9月生産(販売)速報(日刊経済通信社調)  
酒類食品統計月報, 58 (9) 14~16 ('16.10)
- 〔解説〕包装もち, 新スタンダード育成へ／売れ筋のバラエティ化に期待  
酒類食品統計月報, 58 (9) 55~63 ('16.10)
- 〔解説〕家庭用紅茶市場, 新たなカテゴリーへの挑戦／上期は前年並みで折り返す  
酒類食品統計月報, 58 (9) 87~91 ('16.10)
- 〔解説〕食品製造と法律／食品製造業者を取り巻く各種法律問題とその対応(1)~法律基礎知識編~  
石原 修: 食品と科学, 58 (11) 57~66 ('16)

食品加工・保蔵

- 〔解説〕マイクロ波を利用した加熱調理におけるシミュレーション技術  
酒井 昇: 明日の食品産業, (471) 27~36 ('16.11)
- 〔解説〕特集一次世代型発酵・熟成食品の開発を目指して—食品と開発, 51 (11) 4~17 ('16)
- 次世代型発酵食品開発に向けての食品産業技術ロード

- マップと発酵食品データベース開発の現状  
.....北村義明・曲山幸生
- 発酵・熟成をメタボローム解析で紐解くー酒類を例に  
.....杉本昌弘・若山正隆
- 発酵熟成食品のメタボロミクスアプリケーション  
.....戸松 創
- 発酵食品・熟成食品の味質に寄与する D- アミノ酸について  
.....原 圭志・岡部 唯

## 機 械 ・ 設 備

- 〔解説〕 高機能食品製造用途とサニタリー化が進む粉粒体技術  
編集部：食品と開発, 51 (11) 19~23 ('16)
- 〔解説〕 食品・飲料の付加価値を高める分離・ろ過技術  
~機能性表示食品の市場拡大で改めて注目される成分精製・抽出の最前線~  
編集部：食品と開発, 51 (11) 24~29 ('16)

## 容 器 ・ 包 装

- 〔解説〕 特集一PET ボトル2016/ PET ボトル市場の成長はどこまで続くか? (2) / 清涼飲料市場から酒類市場を経て拡大を模索ー  
Beverage Japan, 39 (10) 34~48 ('16.11)
- ボトル用 PET 樹脂のアンチダンピング調査始まる
- 酒類市場での PET 化と可能性
- バリアテクノロジーを改めて考える
- 容器サプライヤーの動向
- 〔解説〕 特集 1 ー農産物と水産物の食品包装ー  
食品包装, 60 (11) 17~32 ('16)
- 地域特産品「市田柿」を世界に拡販へ/長期保存方法の共同出願, GI 登録などで大きな弾みが  
.....原田幸浩・滝沢 潤
- 自立型ネット包材の新展開/フィルムガゼットの底部が時代ニーズに対応.....東京インキ
- 海上輸出用の青果物包材を開発中/東南アジアの中間所得者層に日本産果物の消費市場拡大を見据え  
.....積水化成成品工業
- 技術とヒトの融合で作業の高効率化実現/他社と一線画すラインナップで作業効率も向上.....カタオカ
- “農”と“食”をつなぐ包装の役割が鮮明に/コメ関連で特に顕著な販促効果・商品価値アップへのトライアル..... 第11回アグリフード EXPO 東京2016

- 〔解説〕 特集 2 ー焼酎と日本酒で包装にも酔うー  
食品包装, 60 (11) 33~43 ('16)
- 梅酒の液だれ防ぐ新形状のポアラー/石塚硝子グループ 3 社と共同開発.....チョーヤ梅酒
- ラベルの表現を統一し特長を明確に/酒造 9 社の統一

- ブランドはエコロジーボトル採用での受賞歴も  
.....灘酒研究会
- 女性層狙うデザイン展開もトレンドに/ブランド構築へ積極的にクリエイターや大学の力も投入  
..... FOODEX JAPAN 2016
- 被災地の酒を飲んで地元復興を支援/熊本地震では「焼酎」購入希望者も半数以上に .....酒文化研究所
- ボトル表面に石蔵の風合い/シリーズ連動マークで視認性向上.....宝酒造
- 上質な味わい想起ヘシックに/原料の国産大麦100%使用も強調.....福徳長酒類

- 〔解説〕 RF タグ進化論/人と社会と包装と/ AKB 観戦記不完全の魅力  
寺浦信之：食品包装, 60 (11) 60~65 ('16)

- 〔解説〕 特集一五感に訴えるパッケージー  
包装技術, 54 (11) 3~41 ('16)
- 単色が味覚イメージに及ぼす影響ー色相環上の色とトーンの差についてー.....木下武志
- エモーショナルデザインとパッケージデザイン  
.....橋田規子
- ヒトの視覚および情報処理特性とパッケージデザインについて.....安田尚司
- ソフトな手触りを与える表面加工剤と特殊加工技術  
.....小林健作
- パッケージデザインによるおいしさ訴求ー変わり種パッケージが与える心理効果とはー.....早坂浩史
- 特殊な印刷方法により独特の外観で上質感を演出「エビスマイスター」.....門奈哲也
- マイクロカプセル香料を使用した「アロマテック」香料インキについて.....久保井伸輔

- 〔解説〕 市販ドリンク剤のパッケージイメージと香味評価  
細川陽子・國枝里美：日本官能評価学会誌, 20 (2) 125~126 ('16.10)

- 〔解説〕 ユニバーサルデザイン評価ー表示の見やすさ・容器の使いやすさの評価ー  
竹内紗央里・田手早苗：日本官能評価学会誌, 20 (2) 127~129 ('16.10)

- 〔解説〕 2016日本パッケージングコンテスト審査講評と展覧包装技術, 54 (11) 49~65 ('16)

## そ の 他

- 〔解説〕 TOKYO PACK 2016  
Beverage Japan, 39 (10) 50~56 ('16.11)