

国内編

分析・測定

- 〔解説〕特集2—フードミクス (Foodomics) —
 フードケミカル, 32 (12) 51~91 ('16)
- 食材とヒトの恒常性評価……………菊地 淳
 - フードミクスによる食品のリスクアセスメント
 ……………井之上浩一
 - TPP時代の分析技術—MALDI-TOF MSを活用した品質保証—……………鳥羽真由子
 - 品質管理・機能性成分分析からはじめる, アジレント・フードミクス……………篠原 亘
 - 多変量解析を用いた蛍光指紋によるフードミクスへの展開……………堀込 純・白崎俊浩
 - GC-MS, LC-MS を用いたメタボローム解析手法による各種食品の評価……………四柳雄一
 - フードミクスへの取り組み……………櫻井昌文
 - フードミクス分析対応分析装置, 受託分析サービス紹介

栄養・健康

- 〔解説〕新しい機能性表示制度と機能性農林水産物
 山本 (前田) 万里: New Food Industry, 58 (12)
 7~14 ('16)

微生物・酵素

- 〔解説〕特集—食品産業の酵素利用—
 ジャパンフードサイエンス, 55 (12) 32~41 ('16)
- 茶飲料製造におけるタンナーゼ利用……………田中伸一郎
 - 「安心」をあきらめない, 「おいしい」をもっとあきらめない, アスパラギナーゼ製剤「アクリルアウェイ」によるアクリルアミド低減ソリューション……………中嶋康之

食品衛生

- 〔解説〕特集—HACCP 義務化時代における認証の位置づけと役割/制度化の中間とりまとめ公表, 自治体 HACCP などの方向性—
 月刊 HACCP, 22 (12) 19~55 ('16)
- 厚生労働省が HACCP の制度化を見据えて「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」(中間とりまとめ) 公表/HACCP 7原則の弾力的な運用を考慮した「基準B」の設置, 総合衛生管理製造過程の廃止など盛り込む
 - 綿密な認証基準で万全期ずいばらきハサップ認証事業普及促進事業で認証支援, HACCP の運用実績を重視
 - 事業者・消費者に普及・浸透が進む北海道の HACCP 評価・認証事業~北海道の魅力である「食」—その

信頼を守るために~

- ISO22000から自治体 HACCP へ移行する弁当製造業の取り組み~地元でのさらなる信頼獲得を目指し, 浜松市 HACCP 認証の最高レベルを第1号で取得~……………(株)フードサービストワ (静岡県)
- 日清製粉・鶴見工場が国内で初めて「JFS・E・C」認証を取得~ISO22000, FSSC22000, AIB 監査など, 過去の蓄積をベースに JFS 規格を構築~

〔解説〕特集—迫る HACCP 義務化の時代—機能水を効果的に活用するには—

- 月刊 HACCP, 22 (12) 57~69 ('16)
- 次亜塩素酸水をめぐる最近の動向……………堀田国元
 - 微酸性電解水生成装置「ピュアスター」の活用事例……………村松寿代
 - 製品紹介

〔解説〕特集—食品工場の清掃・洗浄と用水・排水処理機器—

- 食品機械装置, 53 (12) 57~68 ('16)
- 食品工場の清掃・洗浄における盲点……………森田 哲
 - リスク分析に基づく環境モニタリング~昨今の海外規制が求める「予防的管理措置」の観点で~…斎川陽子
 - 有機排水から再生可能エネルギーを創出する高濃度有機排水処理システム……………竹沢智之

添加物・副材料

〔解説〕特集—飲料の新製品開発(香料, 添加物, 新素材) / 付加価値製品の開発と飲料原料—

- Beverage Japan, 39 (11) 46~68 ('16.12)
- 飲料・酒類市場と新製品開発
 - 世界各国で砂糖税の導入が進む
 - 香料・添加物サプライヤーの最新動向
 - “大人向け”を訴求した飲料アプリケーションの提案……………曾田香料株式会社
 - ウェランガムの特性と飲料への応用……………三栄源エフ・エフ・アイ株式会社

〔解説〕FFI Reports

- FFI ジャーナル, 221 (4) 348~366 ('16.11)
- 米飯・麺用品質改良剤「サンサポート®D-100」のご紹介
 - 加熱工程のある食品に適した粉末香料
 - 国産大麦を使用したエキス製品のご紹介
 - ルテイン製剤のご紹介

食品一般

〔解説〕特集—インバウンド消費拡大に向けた関係者の取組—

- 明日の食品産業, (472) 6~30 ('16.12)

- インバウンド消費の現状と今後の課題……中村尚与志
- 食品企業のインバウンド消費拡大に向けた取り組み
……清水良高
- 小売業のインバウンド対応と施策提案の可能性～食品
小売業を中心に……神谷 渉

〔解説〕特集1—アイスデザート開発のトレンド—
フードケミカル, 32 (12) 19~40 ('16)

- 「やわもちアイス」が「あずきバー」に次ぐブランド
に成長……加藤光一
- 冷菓への安定剤・乳化剤の利用とおいしさ向上のため
の最新動向……橋爪 健
- アイスクリームの食感を創る安定剤技術……木下隼也
- 各社のアイスデザート向け素材・添加物……編集部
- 気になるアイスデザート／編集部試食レポート

食品加工・保蔵

〔解説〕特集1—食品殺菌の技術・システムの新しい潮流—
FFI ジャーナル, 221 (4) 278~307 ('16.11)

- 食品とその製造環境の殺菌における損傷菌とその定
義・特性・検出をめぐる問題…土戸哲明・坂本 仁
- 野菜／カット野菜の化学的殺菌技術の現状と今後の動
向……泉 秀実
- 食品高圧加工による微生物不活性化の課題と展望
……山本和貴
- 食品容器殺菌への放射線利用の現状と展望
……古田雅一・福田直晃
- HACCP システムにおけるハザード分析での微生物制
御と殺菌の考え方……日佐和夫

〔解説〕微粉碎された米粉の流れやすさ

五月女 格：New Food Industry, 58 (12) 54~
63 ('16)

〔解説〕特集1—食品の高付加価値化に向けた乾燥技術—
食品と開発, 51 (12) 6~21 ('16)

- 機能性食品素材の噴霧乾燥粉末化……吉井英文
- 農商工連携・6次産業化で脚光を浴びるマイクロ波減
圧乾燥機の導入事例……岡村邦康
- 生産性向上を実現するスプレードライヤの最新技術
……阿部幾郎
- 食品の高付加価値化と環境対策で脚光浴びる乾燥技術

容器・包装

〔解説〕特集1—PET ボトル2016／PET ボトル市場の成長
はどこまで続くか？(3)／PET ボトル飲料システム
の進化を探る—

Beverage Japan, 39 (11) 30~39 ('16.12)

- ホット PET の無糖茶飲料に大容量化の兆候

- 新しい充填システムに世界が注目
- PET ボトル成形・充填システムメーカーの動向

〔解説〕特集1—機能性包材の技術動向—

ジャパンフードサイエンス, 55 (12) 16~30 ('16)

- 機能性フィルムの開発
- 再生可能原料を使用したフィルム包装材の開発
- 多様な食品包装材のカラーマークを安定検出
- JIS に即した包装の環境配慮設計

〔解説〕特集1—感謝を込めて！食品包装2016年の総決
算—

食品包装, 60 (12) 17~35 ('16)

- 食を支える“包装のチカラ”が鮮明に／品質保持と販
売促進に貢献する技術やアイデア発信さらに加速
- 軟包装「印刷」黎明期の“主役”／時代の要請に対応
する「特効薬」として膨らむ期待
……富士フィルム グローバル グラフィック システムズ
- 2016年1~11月号の「食品包装」／本誌が取り上げた
需要トレンド、ニュース、話題の特集 etc

〔解説〕特集2—食品包装を華麗に彩るシール&ラベル—
食品包装, 60 (12) 37~47 ('16)

- 大分むぎ焼酎「閻魔」のラベルが頂点に／「欠点の指
摘が不可能なレベル」と審査委員も高い評価
……第26回シール・ラベルコンテスト
- フレキシ機で高機能ラベル開発／スクラッチやマイク
ロ文字などに効果的な威力……タカラ
- よりリアルな“封蠟感”を実現／B to Cの販売網へ販促
強化が加速……東和マーク
- JAN コードを読み取り／インバウンドアプリ向けの開
発……友功社
- 酒かすから石けんやサプリメント／化粧品メーカーと
酒造メーカーとのコラボで……精英堂印刷

〔解説〕特集1—包装の物流革命—

包装技術, 54 (12) 3~37 ('16)

- BOX ON DEMAND でジャストフィットな箱を製造
……岩佐隆之
- ワイン6本入り輸送包装……神野 平
- 現在の物流ニーズに応じた梱包革命「の〜びバック®」
……寺岡勝彦
- 環境に配慮し省人化が可能な高さ可変段ボール梱包
e-Cube システム ……佐々木 良
- 「発泡スチロール製パレット」の優位性と特徴につい
て……阿部政男
- 作業工数の低減と物流資材の段ボール化について
……加藤直哉
- 大型複写機包装の紙製ジョイントロック改善
……佐藤寛之