

国内編

分析・測定

- [解説] 特集—食品の成分分析—
 ジャパンフードサイエンス, 56 (1) 33~39 ('17)
- 近赤外分光法による食品成分分析
- 成分分析のための関連技術

- [解説] 電気物性を利用した液状食品の品質評価
 羽倉義雄: ソフト・ドリンク技術資料, (180) 29~44 ('16.12)

- [解説] 新しい計測技術を用いた食品中微生物の簡易・迅速検査法の紹介
 池内智彦: 明日の食品産業, (473) 22~27 ('17.1)

- [解説] 食品衛生分野における免疫測定法 (応用編)
 三宅司郎・山崎朋美: 食品衛生学雑誌, 57 (6) J-179~J-184 ('16.12)

- [解説] ノロウイルスの検査法 (第111回日本食品衛生学会学術講演会シンポジウム)
 上間 匡: 食品衛生学雑誌, 57 (6) J-189~J-193 ('16.12)

- [解説] 遺伝子発現に基づくハウレンソウの鮮度評価法の開発
 永田雅靖・平賀智子・竹田尚子: 日本食品保蔵学会誌, 42 (6) 247~253 ('16.11)

- [解説] 特集—食品分析技術と品質保証—
 食品機械装置, 54 (1) 55~80 ('17)
- 食品輸出を支援する ISO/IEC17025:2005 認定次世代型残留農薬試験 (宮崎方式)安藤 孝
- 食品・医薬品の安全はX線分析手法でいかに守られているか.....松田利也
- RTD 製造におけるオンラインアルコール濃度測定とGV 測定水俣淳一
- 官能分析システムによる品質保証.....矢島敏行

栄養・健康

- [解説] 機能性農産物を使用した弁当のメタボリックシンドロームへの影響を検証するヒト介入ランダム化プラセボ対照比較試験
 山本 (前田) 万里・廣澤孝保・三原洋一・倉貫早智・中村丁次・川本伸一・大谷敏郎・田中俊一・大橋靖雄:

日本食品科学工学会誌, 64 (1) 23~33 ('17)

- [解説] 牛乳アレルギーとその治療乳および予防乳のはなし
 大谷 元: New Food Industry, 59 (1) 8~20 ('17)

- [解説] 乳由来の鉄結合蛋白質ラクトフェリンの皮膚に対する多面的な機能
 高山喜晴: New Food Industry, 59 (1) 21~28 ('17)

- [解説] リン脂質に含まれるドコサヘキサエン酸 (DHA) は保健機能性が高い
 渡部保夫: New Food Industry, 59 (1) 29~34 ('17)

- [解説] 高齢化社会および一億総活躍社会に向けて
 伊藤英晃: New Food Industry, 59 (1) 35~41 ('17)

- [解説] 特集—機能性食品素材の新動向—
 ジャパンフードサイエンス, 56 (1) 16~31 ('17)
- 「サラシア」の血糖値上昇抑制効果
- ブルーライトと目の防御
- コラーゲンペプチドの機能性
- 食品の機能性評価と関連技術
- 各社の機能性食品素材

- [解説] 緑茶カテキンが機能性を発現するしくみとその活用
 立花宏文: ソフト・ドリンク技術資料, (180) 65~83 ('16.12)

- [解説] ポリフェノールの摂取状況と疾病予防への期待
 岸本良美: ソフト・ドリンク技術資料, (180) 85~98 ('16.12)

- [解説] トランス脂肪酸を巡る国内外の対応について
 畝山智香子・登田美桜: 食品衛生学雑誌, 57 (6) 179~186 ('16.12)

- [解説] 食品機能性研究/プロポリスの科学—そのPAK遮断作用, 抗がん作用, 老化予防作用, 美白作用および育毛作用について—
 丸田 浩・平良 望・多和田真吉: 食品と科学, 59 (1) 14~20 ('17)

- [解説] 特集—食品の抗酸化評価とその利用—
 食品と開発, 52 (1) 4~23 ('17)
- 食品の抗酸化能評価法開発と今後の展開
石川 (高野) 祐子
- 酸化ストレスマーカーの開発と抗酸化評価...加藤陽二
- 抗酸化機能データベース構築とその利用.....若宮伸隆
- 野菜の抗酸化力の数値化と野菜の機能性研究
丹羽真清
- 抗酸化能測定の最新動向—抗酸化関連としては初の機

能性表示食品受理で注目高まる—……………編集部

〔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，52（1）48～50（'17）

〔解説〕新しい高齢者食品・介護食品の開発／トレハロースの高齢者介護食への応用
佐藤奈都子：食品と開発，52（1）65～67（'17）

食 品 衛 生

〔解説〕特集—リテール・フードサービス分野の HACCP／理論と実践—
月刊 HACCP，23（1）19～43（'17）

- フードサービスへの HACCP 導入課題と対策……………本山忠広
- 新調理システムと HACCP の関係とメリット……………西 耕平
- 厨房現場における HACCP の導入・構築・維持管理のポイント……………奥住嘉朗
- 国内ホテル初，ISO22000と ISO/TS22002-2認証を同時取得～HACCP 義務化への対応，自主衛生管理体制の強化を目指す～……………ハイアットリージェンシー東京（㈱ホテル小田急）

〔解説〕HACCP 義務化に向けた現場対応／国際対応できる PP・PRP を構築する／現場における PRP の構築のポイント
加藤光夫：月刊 HACCP，23（1）45～55（'17）

〔解説〕特集—食品等事業者に求められる食の安全—食と健康，61（1）8～21（'17）

- 食品衛生の国際標準化—HACCP の制度化に向けて—……………道野英司
- HACCP で食中毒は防げる……………豊福 肇
- 食の安心・安全の向上を目指して—ならハサップと奈良県ブランド—……………岡山日出男
- 「食の安全」を守るのは誰？／農場から食卓まで関係者みんなの力が必要です！……………河野康子

〔解説〕外食産業のノロウイルス対策（第111回日本食品衛生学会学術講演会シンポジウム）
三牧国昭：食品衛生学雑誌，57（6）J-197～J-199（'16.12）

〔解説〕食中毒防止対策／食品工場におけるノロウイルス対策の実際
加藤光夫：食品と科学，59（1）53～59（'17）

〔解説〕食品の品質保証技術／「品質コスト」で実現する

食品をめぐる安心・安全とコストの最適バランス
梶原武久：食品機械装置，54（1）50～54（'17）

添加物・副材料

〔解説〕特集1—日本食文化を支える素材・添加物・技術—フードケミカル，33（1）19～49（'17）

- 「おせち」いろいろ……………中山正夫
- 日本食と添加物……………伊藤澄夫
- 日本食を彩る食用色素……………西山浩司
- 日本食を支える還元水あめの役割……………養田香奈子・栃尾 功・中村圭伸
- 日本食で使用されるリン酸塩……………高田勝明
- クチナシ色素を用いた和菓子など“日本の食”の着色……………藤原和広
- 日本食を支える各社の素材・添加物……………編集部

〔解説〕うどん用麺改質剤「ソマクルーズ UD」シリーズを用いた無塩・減塩うどんへの取り組み
松本拓矩・中島聡史・秋山亜希子・渡邊祐一・上田佳宏：食品と科学，59（1）66～69（'17）

〔解説〕機能性素材としての Fuji FF
編集部：食品と開発，52（1）68～69（'17）

〔解説〕水溶性食物繊維「ファイバリクサ™」（イソマルトデキストリン）—腸内環境改善で得られるベネフィットと製品への易応用性
編集部：食品と開発，52（1）70～71（'17）

農 産

〔解説〕果実・果汁を巡る話題10件
果汁協会報，（700）41～46（'16.12）

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕環境激変で不確実性高まるチーズ市場／16年上期は微増で折り返す
酒類食品統計月報，58（11）25～29（'16.12）

冷 凍 ・ 乾 燥

〔解説〕冷凍食品，好調炒飯が市場をけん引／技術革新と価値訴求で新規ユーザー獲得
酒類食品統計月報，58（11）33～40（'16.12）

〔解説〕乾めん，二極化が急速に進行／そば順調，こだわり商品に支持
酒類食品統計月報，58（11）54～63（'16.12）

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕 缶詰の生産個数変化

缶詰時報, 96 (1) 59~74 ('17)

〔解説〕 缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ/
2016年11月品目別商品別金額シェア

缶詰時報, 96 (1) 83~92 ('17)

食品一般

〔解説〕 【酒類・食品産業の総括】 それぞれが手堅く歩みを進めた2016年の酒類・食品産業~同質化・条件競争脱却は引き続き優先課題~

酒類食品統計月報, 58 (11) 2~24 ('16.12)

〔解説〕 相次ぎ解明進む, 凍り豆腐の健康機能効果/今年
は糖尿病予防効果を確認

酒類食品統計月報, 58 (11) 30~32 ('16.12)

食品加工・保蔵

〔解説〕 飲料用紙容器の殺菌・滅菌技術とその動向—電子線殺菌について

川上杏子・森山育幸: ソフト・ドリンク技術資料, (180) 1~19 ('16.12)

〔解説〕 特集2—食品衛生を支える殺菌技術—

フードケミカル, 33 (1) 51~72 ('17)

○過酢酸製剤を使用した食品の殺菌について…菊池孝治

○食品工場で有効な各種環境殺菌法

……………エコーラボ合同会社

○貝殻焼成カルシウム製剤による生食用食肉加工(牛ユッケ)の殺菌技術……………山下泰治

○食品に利用できる殺菌剤一覧……………編集部

機械・設備

〔解説〕 射出コンプレッション方式を用いたプリフォーム成形機の開発

齋藤義弘: ソフト・ドリンク技術資料, (180) 21~28 ('16.12)

〔解説〕 食品産業の環境保全対策を支える装置・技術の最前線~排水・廃棄物処理から悪臭対策まで~

編集部: 食品と開発, 52 (1) 37~44 ('17)

容器・包装

〔解説〕 特集—缶飲料市場2016/缶飲料市場は, ボトル缶が次世代容器になっていくか?—

Beverage Japan, 39 (12) 28~60 ('17.1)

○過去最高を記録したボトル缶市場とその将来性

○市場の拡大が続くRTD

○市場構造が変化する缶コーヒー市場とブランド戦略

○缶のリサイクルと軽量化は一段と進む

○キリンのアルミ缶軽量化

○主要製缶メーカーの動向

○多品種生産に対応する充填システム

〔解説〕 特集—より高く飛べ! 食品包装 part I—
食品包装, 61 (1) 17~51 ('17)

○選ぶなら, より高い付加価値を! / 包材コスト削減で“環境対応”と“福祉貢献”に寄与の道も

……………山崎敬介

○4年後の創業60周年へ新たな一歩 / FA分野で培った経験を食品産業で……………北村明義

○紙パックの口栓を簡単分離/切り離れた頭部を2つ折りするだけ……………凸版印刷

○世界よ, これがニッポンの包装力だ! / 使いやすさと低コスト化などに光る各社の技術が大集合

… TOKYO PACK 2016—2016東京国際包装展— (前編)

○世界視野で考える2017年からの包装トレンド/地域・用途・材料などの検証で見えてくる成長要因と課題

……………村内一夫

○2017年からの“人に優しいパッケージ” / 「その次」の機能に高まる世界的なニーズとトレンド考察

……………住本充弘

○厳選! 2017年の“祝い酒” / 干支モチーフのデザインも賑やかに全国から逸品が大集合……………編集部

〔解説〕 RF タグ進化論 / 人と社会と包装と / 眼下の風景
一点突破

寺浦信之: 食品包装, 61 (1) 62~67 ('17)

〔解説〕 特集—包装歴史物語—

包装技術, 55 (1) 55~85 ('17)

○ブルガリアヨーグルト容器の歴史物語……………藤原泰文

○マヨネーズの容器包装の変遷……………長野 学

○ビールパッケージの変遷—アサヒスーパードライ発売その後—……………富野義孝

○ガム包装の歴史物語……………小野木 淳

○シャンプー容器の歴史物語……………松本州平

○医薬品容器の歴史物語……………久保田 清

その他

〔解説〕 JAPAN PACKAGING CONTEST 2016 ダイジェスト / 食品・飲料関連における日本最高水準のパッケージ作品を紹介 (前編)

編集部: 食品包装, 61 (1) 74~81 ('17)