

国内編

分析・測定

〔解説〕「やわらかさ」の物理データ化テクノロジーとその食感評価への応用
佐久間 淳：FFI ジャーナル, 222 (1) 5~10 ('17.2)

〔解説〕セイヨウカボチャのテクスチャーに及ぼす成分の近赤外分光法による非破壊評価
鮫島陽人・満留克俊・徳永太藏・桑鶴紀充：日本食品保蔵学会誌, 43 (1) 17~22 ('17)

栄養・健康

〔解説〕天然物由来コンドロイチン硫酸の網羅的解析
東 恭平／戸井田敏彦：FFI ジャーナル, 222 (1) 19~26 ('17.2)

〔解説〕どうなる？加工食品の原料原産地表示制度
池戸重信：食と健康, 61 (3) 8~17 ('17)

〔解説〕食品成分によるナチュラルキラー細胞の活性化
齋藤 武：New Food Industry, 59 (3) 1~6 ('17)

〔解説〕ビワの保健作用
芳野恭士・芳野広起：New Food Industry, 59 (3) 7~13 ('17)

〔解説〕高齢者施設入居者の血清セレン濃度とセレン摂取量
金光秀子・縄田敬子・富松理恵子・石田裕美：栄養学雑誌, 75 (1) 29~37 ('17.2)

〔解説〕特集—農産物及び農産加工食品の機能性表示食品の展開—
食品と開発, 52 (3) 4~23 ('17)

- 農林水産省等における機能性食品に関する研究開発等の取組み……………池田英貴
- 農林水産物の機能性研究の現状と機能性表示食品制度での課題……………山本(前田)万里
- 国産カンキツ類に多いβ-クリプトキサンチンと機能性表示食品の開発……………杉浦 実
- 大麦加工食品の機能性表示への挑戦……………小林敏樹・山下奈々
- 日本初の機能性表示野菜「大豆イソフラボン子大豆もやし」の挑戦……………中田光彦

〔解説〕新しい高齢者食品・介護食品の開発／変わり行く介護施設での食事について
川崎理子：食品と開発, 52 (3) 76~79 ('17)

〔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 (3) 81~84 ('17)

〔解説〕食品の品質保証技術／線虫 (*Caenorhabditis elegans*) における乳酸菌及び食品成分の抗老化効果
西川禎一：食品機械装置, 54 (3) 50~55 ('17)

- 〔解説〕特集—食品工場の衛生管理技術—
食品機械装置, 54 (3) 56~71 ('17)
- 食品工場向け 脱臭・除菌対策機器 ……………伴 直起
 - 調理臭の臭気対策時に行う4つのポイントについて……………柿本元大
 - 加工野菜における原体(ホール野菜)洗浄・殺菌の重要性……………甲 純人

食品衛生

〔解説〕今、あらためて知っておきたいO157による食中毒
伊藤 武・和田真太郎・森 哲也：食と健康, 61 (3) 52~62 ('17)

〔解説〕特集—食品衛生管理の国際標準化に関する検討会を振り返って—
明日の食品産業, (474) 5~28 ('17.3)

- 「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を終えて、制度化に向けた今後の方向性……………道野英司
- 一般的衛生管理とHACCPの関係と導入ステップ……………加藤光夫

〔解説〕屋内で使用される光捕虫器とその捕殺効率に影響を与える環境条件
弘中満太郎：明日の食品産業, (474) 29~35 ('17.3)

〔解説〕特集—ハード・ソフト両面から徹底するアレルギー対策—
月刊HACCP, 23 (3) 19~46 ('17)

- 食品営業施設におけるアレルギー事故事例と対策……………笈川和男
- ふき取り検査を活用した食物アレルギー管理……………鶴田慎太郎・神谷尚徳
- アレルギー物質の管理と分析法について……………土井啓利
- 食品関連施設における食物アレルギー管理のポイント……………津田訓範・辰口 誠

〔解説〕特集—HACCP義務化に向けた現場対応：測定機器の校正(較正)は極めて重要な要素—

月刊 HACCP, 23 (3) 49~65 ('17)

- 食品安全規格が求める「モニタリング及び測定」の管理とは……………仲田功一
- 充填温度計の導入……………宮井浩行
- 食の安全における水分活性のモニタリングと機器校正の重要性……………棚橋月子
- 製品紹介……………編集部

〔解説〕表示ミスを防ぐための食品表示実務の大切なポイント／名称と食品表示基準
川合裕之：食品と開発, 52 (3) 91~93 ('17)

添加物・副材料

〔解説〕食品添加物を取り巻く課題
中村幹雄：食品と科学, 59 (3) 63~65 ('17)

〔解説〕FFI Reports

FFI ジャーナル, 222 (1) 63~81 ('17.2)

- 中食における課題と食品多糖類を利用した解決策のご提案
- 水出しタイプコーヒー香料の開発
- W/O/W 型二重乳化色素について
- 植物由来の高甘味度甘味料ラカンカ抽出物

〔解説〕みそ業界に回復の兆し、減少傾向に歯止め／長野など主産地を中心に生産量も伸長
酒類食品統計月報, 58 (13) 65~75 ('17.2)

〔解説〕特集1—健康志向のパンをおいしく造る技術—
フードケミカル, 33 (3) 19~51 ('17)

- 健康志向の選択肢“全粒粉パン”の技術開発…伊賀大八
- 全粒粉パンをおいしく作るための生地改質技術……………金子純子
- 全粒粉パン・雑穀パンをおいしく作るための製パン原料……………近藤泰史
- 乳化剤を利用したライ麦パンの製パン適性向上……………越野倫江
- メチルセルロース・HPMCのグルテンフリーパンへの応用……………早川和久
- デナベイク®EXTRAの特性と健康パンへの応用……………白坂直輝
- 各社のベーカリー向け製品紹介……………編集部

〔解説〕特集2—ブレンド技術の匠—
フードケミカル, 33 (3) 69~89 ('17)

- セオラス®MCCコロイダルグレードの配合技術・応用アプリケーションのご紹介……………垣澤真幸
- ニーズに応える高甘味度甘味料製剤の応用開発……………田中英資
- 食用油の品質と価格を一定化するためのブレンド技術……………山下貴稔

- マトコン社製コンテナ・ブレンダーの食品加工における優位性……………神谷昌良・岡田隆史

水産・畜産

〔解説〕牛肉の国内供給と輸出入状況
且 有孝：缶詰時報, 96 (3) 2~12 ('17)

〔解説〕畜産物の生産を支える飼料とコメのはなし
鹿間千尋：明日の食品産業, (474) 36~42 ('17.3)

飲料・醸造

〔解説〕特集—2016年の清涼飲料市場総括と2017年の成長戦略／高成長・高収益に沸く飲料産業と持続性—
Beverage Japan, 40 (2) 34~97 ('17.3)

- 収益性の改善と製品戦略
- カテゴリー別動向
- 自販機のマーケティング変革
- ボーダレス化とブランド戦略
- “透明化”飲料が示すこと
- 新たな価格競争を回避できるか
- 2017年も安定成長を予想
- 主要ブランド別動向
- 2016年 会社別 新発売品一覧

〔解説〕清酒市場、構造変化への対応推進を~2016年上位銘柄の出荷動向~
酒類食品統計月報, 58 (13) 2~16 ('17.2)

〔解説〕16年清涼飲料、3%増で過去最高数量を更新／無糖茶、ミネラルウォーターけん引
酒類食品統計月報, 58 (13) 23~31 ('17.2)

〔解説〕数字でみる16-17年のビール類市場／“飲む楽しさ”競争に主眼を
酒類食品統計月報, 58 (13) 61~64 ('17.2)

〔解説〕9年連続成長のRTD市場／16年は11.4%増で着地
酒類食品統計月報, 58 (13) 76~77 ('17.2)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ／2017年1月品目別商品別金額シェア
缶詰時報, 96 (3) 62~71 ('17)

〔解説〕青物缶、2年連続でサンマ大不漁／原料回復サバ缶の販売戦略がカギ
酒類食品統計月報, 58 (13) 33~36 ('17.2)

食 品 一 般

〔解説〕即席めん、変化自在を強みに過去最高／「王道」
「健康」でさらに需要開拓
酒類食品統計月報, 58 (13) 49~60 ('17.2)

食 品 加 工 ・ 保 蔵

〔解説〕食品照射を考察する／放射線照射による食品殺菌
の現状と課題
古田雅一：食品と科学, 59 (3) 53~61 ('17)

〔解説〕酵素剥離技術を用いたかんきつ類の市場可能性
大浦裕二・山本淳子・玉木志穂・河野恵伸：New Food
Industry, 59 (3) 31~36 ('17)

〔解説〕食品産業の非加熱殺菌技術利用動向—HACCP
義務化で存在感高まる—
編集部：食品と開発, 52 (3) 69~73 ('17)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集2—食と包装の検査装置2017年／春—
食品包装, 61 (3) 33~43 ('17)

- ウェブ専用超高速検査装置の応用と展開／フィルム原料
起因の不良を高分解能カメラがキャッチ……古田俊治
- 追加機能搭載の新型外観検査装置／豆類の外観検査を
カラー化し異物・異種豆混入検査を向上
……ワイエムシステムズ
- 展開加速, 知財など事業性も高評価／高照度 LED 異物
検査用コンベヤー……サムテック・イノベーションズ
- 包装シール部の噛み込み検出に威力／低エネルギー X
線など駆使し高い精度実現……ニレコ
- 飲料・食品缶蓋の“開けやすさ”を検査／実際の開封と
近い条件を再現可能……イマダ

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集1—今年、この食品包装が「来る！」—
食品包装, 61 (3) 17~32 ('17)

- 鮮度保持と陳列性のメリットに高まる注目／国内で待
たれる包装機・フィルムメーカーの共同開発
- 世界視野の酒蔵を独創的なデザインで応援／国内外の主
要コンテストで軒並み入賞の快挙も話題に……小玉 文
- 「コカ・コーラ」史上世界初のトクホ商品／どこに置
いても目立つホワイト+レッドのパッケージ
……コカ・コーラシステム
- 連帯と技術革新で新時代の手法を確立／ケミカルリサ
イクルによる PET ボトルの循環利用システム
……神崎敬三

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／激励と共感
杏果がんばれ！
寺浦信之：食品包装, 61 (3) 60~64 ('17)

〔解説〕特集—第54回全日本包装技術研究大会優秀発表—
包装技術, 55 (3) 3~92 ('17)

- 内容物にフィットする緩衝機能付き包装箱……伊藤勇樹
- 製品の破損部位別損傷境界曲線を利用した最適落下破
損対策の検討……竹下三四郎
- 実輸送下における「加速&ブレーキ」時の製品への影
響力と試験の必要性について……千田詠介
- 新形状『端子リール用 8 角ケース』の開発……青野典生
- ラップアラウンド式 (0406形) 段ボール箱の短側面変
形防止の研究
……東山 哲・岡本敦志・門田恭明・大塚淳弘
- 中国における輸送環境調査……李 江・川口和晃
- 花卉専用発泡スチロール容器《デコユニット》《ロジ
ユニット》の開発……新田広宣
- 自動車用コンデンサー梱包資材変更による物流コスト
改善……渋江典良
- 六条麦茶江戸切子デザイン PET ボトルの開発
……古原 徹・宮本雅美・堀口 徹
- CO₂発生量削減包材……谷飯里子・小林義浩・宮沢結樹
- 押すだけカンタン“耐震 BOX”の開発……羽原祐介
- 店頭陳列作業を効率化するビール用カートン
……宮下裕介・石井一志
- キレイキレイ薬用泡ハンドソープ「抗菌ポンプヘッド」
の開発……山内陽介
- 新しい価値を追求したパフ付きルースチーク容器の開
発……竹内順子
- 一発開封解体 PEEL SCRAP[®]の開発
……小野田 洋・広瀬康男
- プロテインパウダー製品におけるチャックの改善
……柳 裕介
- 使いやすさを追求した「お肉やわかかの素」の容器開
発……川村 徹
- 包装体内の不快臭を改善できる機能性包材の開発
……竹内直也・山田 新・伊藤克伸
- 遮光性包材の開発……山下紗貴子

環 境 問 題

〔解説〕2016年度工場等における環境問題対応に関する
調査結果
缶詰時報, 96 (3) 15~21 ('17)

〔解説〕食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等の不適正
な転売防止の取組強化のための食品関連事業者向け
ガイドラインについて
缶詰時報, 96 (3) 46~49 ('17)